

BASES INTEGRADAS

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD

*l
b
f*



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

CONCURSO PÚBLICO N°
01-2024-HACH-CS-1
PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL E.S. II-1 HOSPITAL
CHULUCANAS




DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

[Handwritten signature]

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.mmp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE CHULUCANAS
RUC N° : 20483997541
Domicilio legal : MZA. Z LOTE. 1 A.H. VATE MANRIQUE PIURA - MORROPON - CHULUCANAS
Teléfono: : 073-603030
Correo electrónico: : Equipodelogistica23@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL E.S. II-1 HOSPITAL CHULUCANAS**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 198** el **21 DE NOVIEMBRE DEL 2024**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **9 MESES 270 DIAS CALENDARIOS** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (Cinco y 00/100 soles)** en la **UNIDAD DE CAJA DE LA ENTIDAD, PARA LUEGO APERSONARSE A LA OFICINA DE LOGÍSTICA PARA RECABAR COPIA DE LAS BASES, UBICADOS EN MZA. Z LOTE. 1 A.H. VATE MANRIQUE PIURA - MORROPON – CHULUCANAS-PIURA.**

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 Ley de contrataciones del estado y sus modificatorias
 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
 - ~~Ley 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 002-99-TR y modificado con Decreto Supremo N° 002-2004-TR y 025-2007-TR.~~
 - Decreto Supremo N.° 082-2019-EF que Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225
 - Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
 - Ley 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
 - ~~Decreto Supremo N° 007-2008-TR y su Reglamento el Decreto Supremo N° 008-2008-TR.~~
 - ~~Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente.~~
 - Código Civil.
 - Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
 - Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
 - Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
 - Ley 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública. 02.08.2002.
 - ~~Ley 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social.~~
 - ~~Ley 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud. 08.04.2009~~
 - ~~Decreto supremo N° 08-2010-SA, Decreto Supremo que aprueba el "Reglamento de la Ley 29344, Ley marco de Aseguramiento Universal en Salud.~~
 - Ley 26842, Ley General de Salud.
 - ~~Decreto Supremo N° 002-99-TR Aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.~~
 - ~~Decreto Supremo N° 013-2002-TR, Aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud – ESSALUD.~~
 - ~~Directiva N° 001-2001/FONAFE, Directiva de Gestión de las Entidades bajo el ámbito del Fondo Nacional de Financiamiento de la Actividad Empresarial del Estado – FONAFE.~~
 - ~~Directiva de Gestión y Proceso Presupuestario de las Empresas bajo el ámbito de FONAFE, aprobada mediante Acuerdo de Directorio N° 003-2005/018-FONAFE y sus modificatorias.~~
 - EL Decreto Supremo N° 016-2011-SA-DIGEMID.
 - ~~Decreto Legislativo 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.~~
 - ~~DS 014 2017 MINAM que aprueba el Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.~~
 - ~~Decreto legislativo N° 1158, que dispone medidas destinadas al fortalecimiento y cambio de denominación de la Superintendencia Nacional de Aseguramiento en Salud. 05.12.2013.~~
 - ~~Decreto supremo N° 020-2014-SA, Decreto que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud.~~
 - ~~Decreto supremo N° 1163, Decreto Legislativo que aprueba las "Disposiciones para el Fortalecimiento del Seguro Integral de Salud", y su Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 030-2014-SA.~~
 - Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Decreto que aprueba Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
 - Decreto supremo N° 344-2018-EF, Decreto que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante


De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 
- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
 - b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante
<ul style="list-style-type: none">• El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.• En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia
El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶ (**Anexo N° 12**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Relación de personal responsable de la ejecución del servicio, con sus cargos, con el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad, Copia de Habilidad Profesional Nutricionista.
- j) **PERSONAL CLAVE NUTRICIONISTA: DEBERA PRESENTAR EL CARNET DE MANIPULACION Y EL CARNET DE VACUNAS ACTUALIZADO.**

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MZA. Z LOTE. 1 A.H. VATE MANRIQUE PIURA - MORROPON – CHULUCANAS.**

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS MENSUALES, DE ACUERDO A DIETAS CONSUMIDAS.**

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable del **ÁREA USUARIA (JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL DE CHULUCANAS)** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Formato de Conformidad de Servicio por el área usuaria (Jefe del Servicio de Nutrición del Hospital de Chulucanas)
- Copia de la Orden de Servicio y/o contrato suscrito FIRMADO POR LA ENTIDAD Y EL PROVEEDOR.
- Informe de Aplicación de penalidades, de ser el caso
- Reporte de Consumo
- Constancia de Pago del servicio de energía, agua y desagüe.
- Planilla Electrónica de trabajadores del mes anterior.
- Comprobante de aportaciones al Sistema de Salud, SNP y/o AFP correspondiente al mes.

Dicha documentación se debe presentar en **EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL DE CHULUCANAS, QUIENES HARÁN LLEGAR A LA OFICINA DE LOGÍSTICA PARA SU TRÁMITE RESPECTIVO.**

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

**TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS
TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA
EL E.S. II – 1 HOSPITAL CHULUCANAS**

OCTUBRE 2024





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

XS
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

DIRECTOR DEL E.S. II-1 HOSPITAL CHULUCANAS
DR. EDUARDO RICARDO ALVAREZ DELGADO

SUB - DIRECTOR DEL E.S. II-1 HOSPITAL CHULUCANAS
DR. JOSÉ EDUARDO HERRERA FLORES

ADMINISTRADOR DEL E.S. II-1 HOSPITAL CHULUCANAS
LIC. ADM. JUAN CARLOS RODRÍGUEZ OLIVA

JEFA DE LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
LIC. JULISSA TANIA PALACIOS CONDOLO





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

**TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL E.S. II – 1
HOSPITAL CHULUCANAS**

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el E.S. II-1 Hospital Chulucanas. El servicio requerido será para la atención de pacientes hospitalizados y personal que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas.

II. FINALIDAD

Garantizar la atención segura y oportuna del servicio de Alimentación y Nutrición a nuestros pacientes hospitalizados, así como al personal asistencial y no asistencial con derecho a recibir alimentación.

III. OBJETIVOS

Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el E.S. II-1 Hospital Chulucanas. El servicio requerido será para la atención de pacientes hospitalizados y personal que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas.

3.1 OBJETIVO GENERAL

Contar con el servicio de alimentación que garantice la elaboración y distribución de raciones alimenticias a pacientes hospitalizados y personal asistencial y no asistencial de acuerdo a la prescripción médica y lo requerido por la Unidad de Nutrición acorde a los estándares técnicos y sanitarios de las normativas vigentes.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contar con el Servicio de Alimentación y Nutrición para atender a los pacientes hospitalizados y al personal que efectúa guardia hospitalaria, cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
- Proporcionar dietas normales, progresivas, terapéuticas, fórmulas enterales y lácteas según necesidades del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- Garantizar y proporcionar los equipos respectivos, material enseres, menaje, útiles de limpieza requeridos para la atención de pacientes y personal que realiza guardia hospitalaria.

IV. PROGRAMACIÓN DE RACIONES

El presente requerimiento tiene por finalidad contratar una empresa confiable y de prestigio que se encargue de brindar el servicio de alimentación en el E.S. II-1 Hospital Chulucanas, según las raciones establecidas en el siguiente cuadro:





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

DISTRIBUCION DE RACIONES POR DIA:

ITEM	DISTRIBUCION	RACIONES	CANTIDAD ESTIMADA POR DIA	
01	PERSONAL	DESAYUNO	80	
		ALMUERZO	80	
		CENA	80	
02	PACIENTES HOSPITALIZADOS	RACIONES	D. SÓLIDAS	D. LÍQUIDAS
		DESAYUNO	80	10
		ALMUERZO	80	10
		CENA	80	10

DISTRIBUCION DE RACIONES POR MES:

TIPO DE DIETAS	CONCEPTO	CANTIDAD MENSUAL DE RACIONES	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
DIETA SÓLIDA	DESAYUNO DE PERSONAL	2400	21,600
	ALMUERZO DE PERSONAL	2400	21,600
	CENA DE PERSONAL	2400	21,600
	DESAYUNO DE PACIENTES	2400	21,600
	ALMUERZO DE PACIENTES	2400	21,600
	CENA DE PACIENTES	2400	21,600
DIETA LÍQUIDA	DESAYUNO DE PACIENTES	300	2,700
	ALMUERZO DE PACIENTES	300	2,700
	CENA DE PACIENTES	300	2,700

TIPO DE DIETAS	CONCEPTO	CANTIDAD ESTIMADA POR DIA	PLAZO DE EJECUCION	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
DIETA SÓLIDA	DESAYUNO DE PERSONAL	80	270	21,600
	ALMUERZO DE PERSONAL	80	270	21,600
	CENA DE PERSONAL	80	270	21,600
	DESAYUNO DE PACIENTES	80	270	21,600
	ALMUERZO DE PACIENTES	80	270	21,600
	CENA DE PACIENTES	80	270	21,600
DIETA LÍQUIDA	DESAYUNO DE PACIENTES	10	270	2,700
	ALMUERZO DE PACIENTES	10	270	2,700
	CENA DE PACIENTES	10	270	2,700





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

V. PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

- PLAZO CONTRACTUAL. 270 DIAS CALENDARIOS
- PLAZO DE INICIO DEL SERVICIO: AL DIA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, EN LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O CUANDO SE CUMPLAN LAS CONDICIONES LEGALES PARA EL INICIO DEL SERVICIO

VI. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**.

VII. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

La empresa prestadora del servicio deberá contar con un programa de buenas prácticas de manipulación y programa general de higiene en tanto que las actividades de limpieza, desinfección, fumigación, control microbiológico de superficies y desratización deberán encontrarse calendarizados.

El contratista al inicio del servicio deberá tramitar EL PRINCIPIO GENERAL DE HIGIENE (PGHI) para la entidad (E.S.II-1 Hospital Chulucanas) ante DIGESA, durante un plazo máximo de 3 meses.

La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia.

La provisión de insumos para la preparación de alimentos debe estar asegurada como máximo 2 días antes y en los almacenes y cámaras del área de producción del hospital, según la programación de raciones aprobada por la Jefatura de Nutrición, la cual debe ser aceptada con anterioridad a quince días de su ejecución.

Respecto a la infraestructura deberá brindar el mantenimiento, corrección, reparación y/o reemplazo inmediato del área de servicio o equipamiento afectado.

Además, se especifica que la empresa concesionaria debe efectuar el pago mensual del costo por consumo de energía eléctrica, agua y vertimiento, GLP y alquiler del local del Servicio de Nutrición y Alimentación de acuerdo a la tabla y al cálculo que efectúe el Personal responsable del Equipo de Ingeniería Hospitalaria.

Por lo expuesto, se deja constancia que dicho calculo es realizado según rendimiento de cada equipo y consumo mínimo actual como referencia; donde el consumo promedio de energía eléctrica es de 120 KW/h/día y de GLP es de 7.3 galones/día.

El personal que labora en el servicio deberá ser previamente aprobado por la Jefatura de la UPSS de Nutrición y Dietética y cumplir con la documentación de ley, así como, el carnet sanitario, carnet de vacunas y adecuado estado de salud. Encaso de inasistencia del personal, el contratista deberá de manera inmediata asegurar el reemplazo del personal con características similares o mejores a las del personal aprobado.

El contratista está obligado a cumplir con el abastecimiento del stock necesario y suficiente para la preparación de raciones alimentarias de todos los alimentos programados para pacientes y personal de guardia. Y además contar con un stock de seguridad de los alimentos necesarios para la preparación semanal tanto de productos perecibles y no perecibles.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

A. ADQUISICIÓN

- La empresa será responsable de la adquisición de materias primas y productos perecibles de primera calidad de tal forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.
- Para los productos cárnicos, avícolas, lácteos, embutidos, la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado de calidad y/o carnal de donde proceden los cárnicos y deberán ser entregados a la Unidad de Nutrición y dietética.
- Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

B. PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

B.1 Transporte y Recepción de Alimentos

- La empresa concesionaria deberá contar con proveedores que cumplan las normas higiénicas sanitarias establecidas en el transporte, la conservación y manipulación de alimentos. (Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas DS N°007-98 SA).
- Los alimentos Cárnicos (aves, carnes, pescados) deberán ser transportados en vehículos separados con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a -5 °C en envases individualizados y cajas contenedoras. No se aceptará alimentos transportados de manera improvisada.
- Los lácteos y derivados embutidos cuando sean frescos serán envasados de manera hermética, transportados en vehículos con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a -5 °C en envases individualizados y cajas contenedoras por separado.
- Las frutas, verduras y tubérculos, deberán transportarse previa selección en jabas limpias. No en cajas, sacos o similares. Serán productos frescos de calidad "A" o "Extra" (Según el Codex Alimentario), por ningún motivo se recepcionarán estos alimentos congelados o refrigerados.
- Los productos secos serán transportados en su envase original, sin roturas o rasgaduras, herméticamente cerrados, sin abolladuras, en envases limpios con registro sanitario, y fecha de expiración.
- No se transportarán insumos de limpieza en el mismo vehículo que se transportan los alimentos.
- Los vehículos de transporte deben ser higienizados y desinfectados y ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Las frutas y hortalizas se





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

70
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

transportarán en jabas adecuadas; los tubérculos y raíces pueden ser transportados en sacos desinfectados.

- El vehículo transportador de alimentos debe ser isotérmico construido con paredes aislantes para productos cárnicos a fin de mantener la cadena de frío.
- Las partes interiores de la caja (techo, suelo), deben ser resistentes a la corrosión, impermeables, fáciles de limpiar.
- La Caja de cabina debe estar sin comunicación con el conductor.

B.2 Almacenamiento

- Para efectos del almacenamiento se cumplirán con las normas establecidas por el MINSA y el E.S. II-1 Hospital Chulucanas realizándose el control minucioso de la caducidad y vencimiento de los alimentos.
- El ingreso de insumos víveres frescos o secos será de calidad, características organolépticas adecuadas, cantidad completa según la programación. Luego de recibidas las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo, reiteramos que el almacenamiento debe ser como mínimo 48 horas antes de su preparación y la depuración de alimentos debe ser diaria.
- Todo movimiento se registrará en tarjeta visible **Kardex** y cumplirá el principio PEPS (Lo primero en entrar es lo primero en salir).
- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos en la temperatura requerida desde -18°C a 5°C respectivamente.
- Se empleará programa regular de verificación de temperaturas de cámaras de refrigeración, con control visible (registro de temperaturas), la cual requiere de la verificación con un termómetro incluido en la cámara o congeladora y un termómetro manual para el monitoreo.
- La empresa debe realizar la limpieza diaria de las Cámaras de refrigeración y Congelación, mantener su adecuado funcionamiento, así como realizar el mantenimiento oportuno de las mismas. La empresa es la responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las Cámaras en tanto dure la licitación.
- Los productos dentro de las cámaras de refrigeración y congelación deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto, la fecha de ingreso y vencimiento; y sobre anaqueles limpios sin presencia de fluidos orgánicos. Los productos secos serán almacenados sobre los anaqueles con rótulos visibles indicando la fecha de ingreso, vencimiento y apertura de ser necesario.
- Bajo ningún motivo los almacenes y/o cámaras deben quedar desabastecidos (pues debe tener reserva de 48 horas a más) se considerará desabastecimiento la carencia de insumos que no satisfaga





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

la demanda de menos de 48 horas el incumplimiento será sujeto de penalidad.

B.3 Procesamiento de Alimentos

- Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera.
- El concesionario habilitará jabón líquido y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- El personal manipulador debe hacer uso adecuado de guantes, cofia, y mascarillas y mandilón, ese último según sea el caso.
- El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- El concesionario usará tablas de picar grandes exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carne, pescados, frutas, verduras, productos cocidos, pastas, etc.) con renovación cada 3 meses.
- No deberá existir contaminación cruzada en todos sus procesos.
- Los condimentos deberán colocarse en recipientes de vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.
- Las preparaciones por ningún motivo serán colocadas para su calentamiento y transporte en recipientes de material plástico, debiendo ser en recipientes de pìrex o loza para el calentamiento, y servido posterior en bandeja descartable para los pacientes con patologías infectocontagiosas.
- El procesamiento de los alimentos incluye las siguientes etapas:

B.3.1. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS: Incluye;

- ✓ Operaciones preliminares: pesado de insumos, selección y lavado de alimentos.
- ✓ Se realizará en superficies limpias, lisas, con utensilios limpios, de uso exclusivo para cada actividad.
- ✓ Procesamiento de alimentos crudos: Incluyen recorte, lavado de carnes y vísceras, pelado de vegetales, descongelado, etc.
- ✓ Procesamiento de hortalizas (que no requieren cocción) y frutas: lavado, selección, recorte de hojas, deshojado. Se realiza en área exclusiva separada del área de carnes y pescados.
- ✓ Luego de ser lavados se pasan las hortalizas y frutas al área intermedia.

B.3.2. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS

- ✓ Se realiza en el área intermedia vigilándose las temperaturas de cocción.
- ✓ Las carnes con hueso tendrán temperatura mínima de 74° C en





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

el músculo profundo entre carne y hueso. Los rellenos de las preparaciones tendrán esta temperatura y se servirán o guardarán de inmediato.

B.3.3. ELABORACIÓN FINAL

- ✓ Esta área debe ser limpia y separada de las áreas previas e intermedias. En esta área se realiza el servido, separado por porciones, acabado de alimentos cocidos o ensaladas, por lo que debe contar con personal y utensilios exclusivos del área. El servido de los preparados es inmediato y de requerirse refrigerarlos, deben hacerse cuidando su envasado y rotulación con el día y hora de guardado en cámara y se debe consumir dentro de las 24 horas.
- ✓ Los alimentos cocidos se conservan para su consumo a la temperatura de 65°C.

C. DIETAS Y MENÚ

Las dietas deben cumplir con los requerimientos y necesidades de energía, así como macronutrientes y micronutrientes establecidos por la RDA. (Recommended Dietary Allowance) para cada etapa de vida según corresponda, así como cumplir con recomendaciones generales para la población sana en cuanto a frecuencia, calidad, cantidad y consumo para cada grupo alimentario.

- El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será mínimo 2,400 distribuidas en la siguiente forma:
 - ✓ Desayuno : 20%
 - ✓ Almuerzo : 45%
 - ✓ Comida : 30%
- Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica, pero sin alterar el 100% del VCT.
- El valor calórico total de la cena será mínimo de 800 calorías, manteniendo la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- El valor calórico total del refrigerio será mínimo 360 calorías (15% del VCT) y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva correspondiente teniendo en cuenta la atención de personal con patologías crónicas a quienes se les adecuará esta fracción alimentaria cuando se acredite con la prescripción médica.
- El valor calórico del régimen para diabético, será de 1200 a más, dependiendo de las indicaciones médicas y las necesidades energéticas del paciente.
- El valor calórico de la fórmula enteral farmacológica será como se especifica en el numeral 2.9, según requerimiento valorado del paciente.
- El valor calórico de las dietas complementarias para menores de un año, se calcularán incluyendo las papillas de almuerzo y cena, las fórmulas maternizadas de las 2 pm y 6 pm, así como las colaciones administradas (frutas, purés de frutas, mazamorras o jugos de media mañana).





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El valor energético de éstos serán las siguientes:
 - ✓ Complementario I: 600 - 700 Kcal
 - ✓ Complementario II: 800 - 1000 Kcal
 - ✓ Complementario III: 1200 - 1300 kcal
- El valor calórico total de los regímenes dependerá de la prescripción Nutrioterapéutica y Dieta terapéutica de cada paciente. El Nutricionista responsable del E.S. II-1 Hospital Chulucanas en estos casos y en patologías no consideradas en los términos de referencia, con un criterio profesional técnico justificado, calculará y determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área.
- La composición de nutrientes que integran las raciones de los regímenes normales y dieta terapéuticos, seguirá el siguiente esquema:

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (no más de 10% de grasas saturadas)
NORMAL, BLANDA.	12% al 15% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
DIABÉTICO	12 al 15%	50% - 55% (15 gr de fibra)	25 % al 30%
RENAL I	8% al 10% 80% AVB	60% al 65%	25% al 30%
RENAL III	5% al 18% 80% AVB	55% al 60%	25% al 30%
EPOC	18% al 20%	40%	40%
HIPOGRASO	12% AL 15%	60% -70%	15% -20%
HIPOPROTEICO	8% - 10% (30% AVB, 70% BVB)	60% al 67%	25% al 30%
HIPERPROTEICO	15 % - 20%	55 %- 60%	25% - 30%
COMPLEMENTARIO	7% - 9% (70% AVB, 30%BVB)	63% al 65%	25% al 30%

- La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además, cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales.
- Los alimentos brindados a los pacientes y cumplir su función recuperativa y nutricional, tendrán requisitos de calidad, higiene y sanidad garantizando su inocuidad, adecuándose a las exigencias dadas por:
 - Ley general de Salud 26842
 - Código Sanitario de Alimentos (D.S 007-98-SA)





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- Lineamientos para la organización y funcionamiento de la Norma Técnica de Salud N°103-MINSA-/ DGSP-V-O1, de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
 - Normas de calidad de alimentos regidas por INDECOPI.
 - Reglamento de etiquetado nutricional.
 - Ley de Alimentación saludable.
 - R.M. 591-2008 MINSA guía técnica de supervisión de alimentos y bebidas.
 - R.M. 683-2014 MINSA guía técnica para la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - D.L. N° 1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos.
 - R.M. N° 822-2018/MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Los insumos alimenticios de origen proteico podrán tener la siguiente frecuencia de consumo quincenal: (tanto para regímenes normales como para regímenes dietoterapéuticos). El profesional Nutricionista el E.S. II - 1 Hospital Chulucanas si lo considera pertinente y siempre que se ajuste a las recomendaciones dadas por la OMS, modificará la distribución de estos alimentos cuidando que el consumo de grasas saturadas no exceda el 10% del aporte diario de grasas.

A.O. A.	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
CARNES DE RES, incluye CHULETAS	2	2	2	4
AVES (pollo, gallina, pechuga de pavita)	2	6	11	7
PESCADO FRESCO: BLANCO: Peje, tollo y cabrilla PESCADO OSCURO: Bonito		4		1
MONDONGUITO*		1		
HIGADO *	1*	1*		
CORAZÓN				1*
CERDO		1		1
CABRITO		1		
PATO - PAVO		1***		
EMBUTIDO	1**			
HUEVO	4			
QUESO	4			
PESCADO CONSERVA	2		2	
TOTAL	14	15	15	13

*Solo para regímenes normales y a solicitud del Nutricionista jefe del E.S. II-1.

*Visceras una vez por semana y de manera opcional a solicitud del Nutricionista jefe del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.

**Programación sujeta a solicitud del profesional nutricionista del E.S. II-1 HCH

***Programación para ocasiones especiales y sujeta a solicitud de profesional nutricionista jefe del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.

NOTA: En el desayuno se alternan alimentos con fuentes energéticas con grasas insaturadas (palta y/o aceitunas) programadas al menos 2 veces en la semana.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

→ Asimismo, tener en cuenta el peso de cada cárnico tal cual se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

DOSIFICACIÓN DE PRINCIPALES PRODUCTOS CÁRNICOS

N°	ALIMENTO	DOSIFICACIÓN POR RACIÓN PESO NETO/GR CRUDO	FACTOR DE CONVERSIÓN	DOSIFICACIÓN POR RACIÓN PESO NETO/GR COCIDO
01	POLLO ENTERO SIN VISCERAS – SIN PUNTA DE ALAS • PESO: 2.2.KG		PESO POR RACIÓN: 200 GR CON HUESO	
02	POLLO FILETE (CHICHARRON)	80	1.59	50
03	POLLO PECHUGA (LOMITO)	60	1.46	40
04	POLLO PECHUGA (ENTEREMÉS)	50	1.48	30
05	POLLO PECHUGA (FILETE)	150	1.59	100
06	PESCADO FILETE (FRITO)	160	1.60	100
07	PESCADO TOYO (SUDADO)	120	1.43	83 - 85
08	CARNERO CON HUESO (PIERNA) O CABRITO	200	1.60	125
09	CERDO PULPA (ADOBO)	150	1.62	100
10	CERDO CHULETA (FRITO)	200	1.73	115
11	CERDO CHICHARRON (DESAYUNO)	100	1.78	60
12	PAVITA PECHUGA DESCONGELADA	150	1.77	85
13	PAVO CRIOLLO CON HUESO	200	1.77	113
14	MONDONGUITO	120	1.45	80
15	HIGADO DE RES	120	1.57	80
16	RES SIN HUESO (GUIZO)	120	1.40	85 - 90
17	PULPA DE RES BISTECK (FRITO)	150	1.55	100
18	ASADO DE RES	180	1.75	100
19	ASADO DE RES (SANDWICH)	90	1.75	50
20	ATUN FILETE ESCURRIDO (ENTREMÉS – CAUSA)			30





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- Carnes, lácteos y derivados
En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán de calidad extra o de primera de acuerdo a la clasificación determinada por el Reglamento sanitario de alimentos y a las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS.
 - ✓ **Cárnicos:** Frescos y de calidad extra; carne de buena conformación muscular, con abundante masa muscular y buen acabado, de color rosado o rojo claro con grasa firme y serosa, proveniente de reses de engorde, con sello de clasificación amarillo-anaranjado de rodillo.
 - ✓ **Pescado:** Fresco y con las características de frescura sui-generis. Agallas con buen color y olor, musculo firme al tacto.
 - ✓ **Aves:** Como pollo, gallina y pavita deben ser frescos, olor característico y tejido no pegajoso.
 - ✓ **Huevos:** Frescos, limpios, íntegros
 - ✓ **Lácteos:** Leche evaporada entera o descremada, sin lactosa, con hierro (según solicitud de regímenes)
Mantequilla de marca conocida, sin sal y con sal.
Queso fresco pasteurizado sin sal y con sal.
 - ✓ **Embutidos:** De primera calidad, con el máximo contenido de carne e inferior contenido de grasa, con colorantes de buena calidad, con registro sanitario, de marca conocida que garantice su procedencia y con fecha de vencimiento.

La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

El tipo y corte de las carnes y pescados será determinado por el profesional Nutricionista del E.S. II - 1 Hospital Chulucanas y coordinado con el Nutricionista de la Empresa concesionaria.

- Se utilizará en las preparaciones la condimentación como: hierbas aromáticas e insumos naturales según el tipo de preparación.
- Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán de calidad extra: limpias, sin magulladuras, de mayor tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso promedio de 120 -150 gr de acuerdo a las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS.
 - ✓ **Fruta:** A diario tanto al natural, purés, jugos y refrescos. Cabe recalcar que la programación de los menús incluirá frutas de la estación de la zona.
 - ✓ **Verduras:** Diario
 - ✓ **Tubérculos:** Diario
 - ✓ **Legumbres:** Frescos y secos de buena calidad, grandes, uniformes, limpios, sin elementos extraños.
- Los víveres secos embolsados serán de calidad extra: De tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sui-generis.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, marca conocida, envasados, con fecha de caducidad no superada, además; deberá contar con registro sanitario.
- Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N.º 535 – 97 –SA/DM, el código sanitario de Alimentos (D.L N° 1705 , D.S 007-98-SA), el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842 , DS -007-98- SA), Reglamento de etiquetado nutricional , deberán ceñirse a las siguientes condiciones:
 - ✓ No se aceptarán productos a granel.
 - ✓ Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido.
 - ✓ Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
- En los regímenes dieto-terapéuticos, los insumos para las preparaciones de adicionales y/o colaciones, estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, hierba luisa manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general. Se usará insumos de infusión en presentación de filtrantes y/o naturales de procedencia garantizada. Además, los licuados artesanales tendrán el costo de una dieta líquida.
- Existen varios Regímenes Dieto terapéuticos: Normal, Blanda, Astringente, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido, Hiposódico, Renal I - Renal II - Renal III, HiperCelulósico, alimentación complementaria I, II, III, Hipoproteico, Hiperproteica, vegetariano, normal, Líquida restringida, amplia, licuados artesanales, fórmula enteral total, etc. Por lo tanto, cada régimen se brinda con su variante respectivo de acuerdo a la terapéutica clínica.
- Los regímenes dieto-terapéuticos será establecido y solicitado por el Servicio de Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas, y estará en relación al nivel de atención que brinda.
- Para los regímenes Hiperproteicos, el valor máximo de las proteínas será del 20% del VCT distribuidos según el plan nutricional elaborado.
- El esquema de Alimentación Ración sólida: Normal, blanda, hipograso, complementario III, renal I, Renal II, Renal III, hipoglúcido, hiposódico, hipoproteico, hiperproteico, antialérgica, astringente, HiperCelulósico, debe tener en cuenta lo siguiente:
 - ✓ **Desayuno:** Los componentes se adecuarán al aporte del 20% del valor calórico total. Incluirá:
 - Bebida 01: Leche evaporada al medio, deslactosada o descremada 1 taza 250 cc





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- Bebida 02: Cereal con fruta, 1 taza 250cc o jugo 1 vaso de 250 cc
 - Pan 2 unidades (Peso reglamentario, además se debe considerar variedad lo cual incluye: Pan de yema, pan francés e integral).
 - En la dieta complementaria III, considerar 1 pan de yema o galleta soda.
 - El entremés para pan incluirá palta, aceituna (sólo 2 veces por semana), así como entremés proteico del cuadro descrito anteriormente.
- ✓ **Almuerzo:** Comprende lo siguiente:
- Entrada.
 - Más Sopa (de carne de res, carne de pollo, pescado, cremas, trigo, avena, quinua, etc.)
 - Plato principal
 - Refresco de frutas naturales
 - Frutas, según estación (Peso: 120 – 150 gr) y/o postres variados
- ✓ **Comida:** Comprende lo siguiente:
- Sopa (de carne de res, carne de pollo, pescado, cremas, trigo, avena, sémola, quinua, etc.)
 - Plato Principal
 - Postres (variados)
 - Infusión y/o otras bebidas aprobadas por el nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- ✓ **Adicional:** Comprende lo siguiente
- Leche Evaporada al medio 1 taza 250 cc, descremada, deslactosada o sustituto Proteico (soya, quinua, carnes, huevos, etc.).
 - 1 sándwich con entremés variado. (Establecido según norma alimentaria)
 - O frutas al natural (Peso: 120 -150 gr) compotas o jugos.
 - En algunos casos, cuando se sustituya la leche con carnes o entradas, se complementará el refrigerio con jugos de frutas.
- Esquema de Alimentación de la ración Líquida amplia con un Volumen de 2000 cc aproximadamente.
- ✓ **Desayuno:** Sujeto a solicitud según patología. Incluye jugo, cereal colado, mazamoras, y/o leche o soya.
- ✓ **Colación de Mañana y Tarde:** Mazamorra, jugo o puré de frutas.
- ✓ **Almuerzo:** Sopa, mazamorra y/o puré de frutas, infusión y/o gelatina.
- ✓ **Comida:** Sopa, mazamorra y/o puré de frutas, infusión y/o gelatina.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

La distribución de los componentes de la dieta líquida se fracciona en 5 tomas, teniendo en cuenta que en algunas preparaciones incluirá **Nestum (Cereal cuyo costo va incluido dentro de la DLA)** según petitorio de dietas.

▪ Esquema de Alimentación de la Fórmula enteral

De manera especial, cuando el caso lo requiera para la atención de pacientes en la Unidad de Vigilancia Intensiva (UVI), o pacientes cuyas patologías no puedan ser manejadas con las fórmulas artesanales, la empresa concesionaria atenderá las fórmulas enterales según requerimiento nutricional del paciente, lo cual incluye fórmulas poliméricas, proteína líquida o en polvo y su distribución será de acuerdo al volumen prescrito en cada día de estancia hospitalaria. Así mismo:

- ✓ Para completar calorías, solo se utilizará módulo hidrocarbonado (polvo calórico) y/o aceite vegetal según el tipo de régimen que se requiera.
- ✓ Para completar proteínas, solo se usarán módulos proteicos líquidos o proteínas de alto valor biológico a base de clara de huevo (OVOPOWER) El uso de estos módulos en dietas hiperproteicas, serán en reemplazo de alimentos de esquemas hiperproteicos formulados.
- ✓ Para garantizar el contenido nutricional de las fórmulas enterales no farmacológicas, se emplearán alimentos industrializados derivados de la soya en polvo enriquecidos con vitaminas y minerales, albúmina de huevo en polvo, aceites, cereales, miel, jugos y suplementos.
- ✓ El costo de las preparaciones farmacológicas y no farmacológicas estándares se valorarán como ración sólida. La adición de productos proteicos en polvo en preparados hiperproteicos enterales, serán calculados y determinados por el profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- ✓ En los regímenes pediátricos para patologías específicas, la atención debe ser con fórmulas lácteas maternizadas, fórmulas especiales para prematuros, intolerantes a la lactosa, evaporadas y otras a solicitud del nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas
- ✓ Las fórmulas se administran en especial a menores de un año a 2 años imposibilitados de recibir lactancia materna exclusiva y pueden ser requeridas en la dilución al 10%, 13%, 15% y 16%.

▪ De la promoción de la alimentación saludable. La empresa debe cumplir:

- ✓ Ofertar alimentos con preparaciones a la plancha, homeados, hervidos, salteados o al vapor, de corresponder.
- ✓ Utilizar agua segura para la preparación de los alimentos.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- ✓ Promover alimentos naturales o mínimamente procesados recomendados.
 - ✓ Asegurar que el ambiente para la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos, debe ser de uso exclusivo para esta actividad, no compartir con áreas de otro tipo, no estar próximos a áreas que puedan representar un riesgo de contaminación cruzada, no tener conexión directa con los servicios higiénicos, tanto del personal como para el público en general.
 - ✓ Mantener en buen estado de conservación e higiene la estructura física donde se realice la manipulación, preparación y/o expendio de alimentos.
 - ✓ Los ambientes donde se almacene, manipulen y prepare alimentos deben ser para uso exclusivo.
 - ✓ Supervisar periódicamente y adoptar las medidas de seguridad u otras que correspondan de detectarse alguna irregularidad en el contenido de los alimentos que se comercializan u ofrecen.
 - ✓ No colocar publicidad que promueva directa o indirectamente el consumo de productos que no propicien una alimentación saludable.
 - ✓ No ofertar alimentos procesados que no consigne en su etiquetado el registro sanitario según corresponda a la naturaleza del producto.
 - ✓ No utilizar como ingrediente del alimento elaborado, ni ofertar alimentos procesados, que contengan advertencias publicitarias de forma octogonal en su etiquetado, en todas las instalaciones propias o contratadas, independiente de la modalidad o naturaleza del servicio, en que se oferte servicios de alimentación para los trabajadores de la institución o público en general.
- Criterios técnicos de evaluación de la presente propuesta Técnica.
Considerar las características señaladas en estas Especificaciones Técnicas para la programación de las dietas, cumpliendo los criterios técnicos de:
- ✓ Cuatro leyes de la alimentación saludable: Cantidad, calidad, armonía y adecuación.
 - ✓ Programación de regímenes
 - ✓ Dosificación de nutrientes
 - ✓ Cálculo nutricional
 - ✓ Distribución calórica de macronutrientes

VIII. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

A. TAREAS

- El contratista para la prestación del servicio alimentario, contará con nutricionistas con experiencia, encargados de las actividades u operaciones relacionadas con el proceso de producción de los alimentos, quien realizará





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

59
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

además, el requerimiento de los insumos, elaborará la planificación de los menús de los regímenes dietéticos, realizará la programación de los recursos humanos, acorde a lo establecido y coordinado con el nutricionistajefe del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas.

Además, se contará con el menú programado y dosificado en un lugar visible para la identificación por los comensales por cada tiempo de comida.

- El Sistema de control para el Personal del Hospital, incluido el registro de huella digital, será implementado por el concesionario y deberá contar con una capacidad de almacenamiento óptima para el registro del total de trabajadores del hospital. Para el ingreso al comedor, previamente el trabajador deberá brindar sus datos personales, incluido nombre completo, número de DNI, servicio y huella dactilar para su respectivo registro en el Sistema de control para el Personal del Hospital.
La base de datos debe ser compatible con la base de datos de la Oficina de Recursos Humanos del Hospital Chulucanas.
El registro de los beneficiarios de dicho servicio se podrá llevar a cabo a través de listas físicas con la verificación diaria del área de nutrición.
- Durante el servicio de las raciones alimentarias se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación y el personal calificado en este rubro debe contar con la correcta presentación de uniforme, fotocheck y presentar un trato cordial con los comensales. El uniforme deberá tener el logo distintivo de la empresa a la cual representa.
- El comedor siempre se mantendrá limpio desde el inicio hasta el término del servicio.
- La vajilla blanca de loza, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida.
- Los cubiertos serán envueltos con servilleta doble hoja, además deben colocarse dentro de bolsas Flat Kraft para tal fin. El manipulador usará para este procedimiento guantes y mascarilla.
- Debe contar con 20 secadores secos en cada tiempo de comida, colocados en una bandeja con tapa para libre disposición del personal de la empresa que labora en el comedor, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos mensualmente, que serán usados al final de la atención, luego de que la vajilla haya sido lavada y desinfectada adecuadamente, sólo se secará la vajilla para su almacenamiento.
- La empresa debe implementar obligatoriamente un dispensador de agua de bidón en el comedor que estará abastecido y a libre disposición del comensal en todos los tiempos de comida.
- El Contratista proporcionará con 15 (quince) días de anticipación la planificación de los regímenes, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes, en base a una ración, a fin que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Asimismo, deberá remitir posteriormente al Servicio de Nutrición la minuta evaluada y corregida por el coordinador nutricionista para su aplicación.
No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El Contratista tendrá en cuenta que las dietas normales y especiales tendrán el mismo costo. Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.
- Las fórmulas enterales se valorarán en su costo de acuerdo al ESQUEMA DE ALIMENTACION DE FORMULA ENTERAL.
- El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en el comedor respectivo hasta el término de la atención. Asimismo, en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión.
- El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo e instruir a su personal para tal fin.
- El personal auxiliar verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente antes de entregar la bandeja con los alimentos. Todas las Charolas de dietas serán distribuidas con su respectivo indicador donde se señalará número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.
- El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con mascarilla de tres pliegues, cofia descartable, mandilón de protección y guantes.
- La distribución de alimentos para pacientes se ejecutará de la siguiente manera:
 - ✓ En coches térmicos operativos, los líquidos calientes en termos y no se permitirá el servido en charolas o recipientes oxidados, golpeados, con defectos o con señales de desgaste.
 - ✓ Cuando se distribuya las bandejas de alimentos de forma individual éstas serán protegidas por una cubierta de policarbonato para bandejas, más no con telas o plásticos.
- Se contará con 10 secadores secos colocados en una bandeja con tapa para libre disposición del personal auxiliar al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos quincenalmente en cada unidad de nutrición.
- El personal encargado y contratado por la concesionaria se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios. Las charolas y los envases de acero inoxidable luego de su uso serán lavados y desinfectados después de cada tiempo de comida; los cubiertos serán lavados, desinfectados y esterilizados diariamente luego de cada tiempo de comida.
- El horario del servicio de atención a los pacientes y personal de guardia será determinado de acuerdo a lo establecido por el E.S. II-1 Hospital Chulucanas según resolución:





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- ✓ Desayuno: 07:30 am
- ✓ Colaciones: 2 V/día→ 10:30 am y 03:30 pm (Dietas Especiales)
- ✓ Almuerzo: 12:30 pm para pacientes y 13.00 horas para personal.
- ✓ Comida: 17:30 horas (Paciente)
- ✓ Cena: 19:00 horas (Personal)

NOTA: Los horarios están sujetos a modificación de acuerdo a las necesidades del E.S. II-1 Hospital Chulucanas, previa comunicación al contratista, teniendo muy claro que no generará ningún costo adicional.

El pedido de adicionales está incluido en el costo total del día.

La atención en el comedor debe estar supervisado en cada tiempo de comida por el profesional Nutricionista de la empresa contratista.

El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada comida lo determinará el Servicio de Nutrición de acuerdo a necesidades y modalidades de distribución.

- El contratista se obliga a cumplir lo establecido en los términos de Referencia.
- El contratista se obliga a brindar la atención del servicio de alimentación en las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad, recursos y equipamiento exigidos, de no cumplir se considerará un mal precedente que será demérito en los procesos de Concursos Públicos convocados por E.S. II-1 Hospital Chulucanas, deduciéndose el 20% del puntaje obtenido en la etapa de calificación de la Experiencia del postor en donde se incluirá como factor de calificación la experiencia en la calidad de los servicios prestados.

B. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El Servicio de Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas por medio de la jefatura supervisará que la empresa concesionaria dé cumplimiento a las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- Los aspectos Técnicos del proceso de producción alimentario, son responsabilidad del profesional Nutricionista, por lo tanto, el nutricionista de la empresa concesionaria y el del E.S. II-1 Hospital Chulucanas coordinarán todos los aspectos técnicos y administrativos para la adecuada prestación del servicio. El profesional Nutricionista de la Empresa concesionaria, por ser quien dirige la Producción alimentaria, representa al contratista.
- El profesional Nutricionista de la Empresa concesionaria, supervisará y controlará permanentemente el flujo operacional de la producción de las dietas desde la adquisición de alimentos, almacenamiento, operaciones preliminares, operaciones intermedias y operaciones finales utilizando los instrumentos de control y registro establecidos en el Plan HACCP y en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación presentados al inicio de la prestación del servicio.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas verificará la calidad de los víveres frescos, secos y cárnicos de acuerdo a ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VÍVERES. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos, planta física y el control de calidad de las preparaciones de acuerdo a lo dispuesto en la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, RM 749-2012. MINSA, permitiendo su aceptación o rechazo. Como constancia de la supervisión y control empleará los documentos referidos en los **Anexos 1 y 2** de los Términos de Referencia.
- El profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, mediante la evaluación sensorial organoléptica; una vez recepcionado y dada su conformidad, no se admitirán devoluciones y para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución. Para ello el profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas, adecuará el registro de los controles, según el **Anexo N° 03 CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS**.
- El personal auxiliar o repostera que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, tendrá estudios y capacitación actualizada en nutrición y Dietoterapia y acatará las indicaciones del nutricionista del Servicio de Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.
- El Contratista para garantizar la atención alimentaria de los pacientes, con un stock de víveres para cuatro (4) días como mínimo. Los alimentos adquiridos, se recepcionarán en el turno de mañana para verificar su calidad.
- Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en el E.S. II-1 Hospital Chulucanas, tal como lo señala el presente documento por parte de los órganos competentes de la institución.
- La dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se registrará estrictamente por la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 y la Tabla de dosificación para los Servicios de alimentación colectiva. No se aplicarán dosificaciones arbitrarias ajenas a las referidas bajo riesgo de aplicarse penalidades.
- El Servicio de Nutrición alcanzará los pedidos de regímenes normales y Dieto terapéuticos de pacientes 1 a 1.5 horas antes de su despacho, a fin de que la empresa realice las gestiones necesarias para ajustar y atender la solicitud de dietas requeridas por el profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- La supervisión y medición del servicio comprende a su vez:
 - ✓ Evaluación del CONTENIDO NUTRICIONAL del régimen, a fin de asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- ✓ Supervisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la alimentación contratada como programación y dosificación, horario, temperatura, condiciones sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado etc.

- La atención de la empresa concesionaria ya sea en desayuno, almuerzo, comida y cena se ajustará estrictamente a lo requerido en la solicitud de pedido por el Servicio de Nutrición no admitiéndose devolución alguna.

C. EQUIPOS Y MATERIALES

- El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá comprometerse a cumplir, cuando el E.S. II-1 Hospital Chulucanas lo solicite, con la implementación para la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud.
- En el caso que el Servicio de Alimentación y Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas no contara con el equipamiento necesario, la Empresa contratada deberá brindar los equipos suficientes, que le permitan cumplir con el servicio en las cantidades requeridas.
- La empresa contratada usará los ambientes cedidos según las disposiciones del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- El Contratista proporcionará el equipo, vajilla, menaje y enseres adecuados y necesarios solicitados por el Servicio de Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas para la atención de los pacientes y usuarios del Comedor Central. La cantidad de vajilla se basará en el número de pacientes hospitalizados y usuarios del Comedor. Para pacientes, la vajilla será de acero quirúrgico. Para personal usuario del Comedor la vajilla será color blanco y de loza, tipo hotelera y cubiertos de acero inoxidable.
- Para pacientes con enfermedades infecto contagiosas, área crítica de emergencia y otros considerados necesarios por el Servicio de Nutrición, se utilizarán material descartable, en la cantidad y calidad adecuada determinada por la misma área de hospitalización y Servicio.
- El Contratista proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, desinfectantes, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje., siguiendo las normas medidas de Bioseguridad. Los manteles de mesa serán de material lavable, de fácil limpieza y desinfección.
- El Contratista hará entrega al inicio del contrato de 02 juegos de uniforme completo (incluye botas) adecuado para el personal profesional y auxiliar según estación y zona geográfica; con logotipo. Estos serán repuestos a los seis meses durante la vigencia del contrato.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá implementar el servicio de alimentación, de equipos mínimos necesarios

→ EQUIPAMIENTO MÍNIMO PARA LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

EQUIPOS	CANTIDAD
Balanza gramera	02
Termómetro digital para alimentos	02
Microondas	02
Balde de acero quirúrgico de 20 L	04
Moldes para queques y pie	06
Sartenes medianos	03
Olla arrocera de 3 Kg para dietas	02
Tablas de picar de polietileno color verde/frutas y verduras	03
Tablas de picar de polietileno color amarillo/carnes blancas	03
Tablas de picar de polietileno color blanco/productos cocidos	03
Tablas de picar de polietileno color rojo/ carnes rojas	03
Tablas de picar de polietileno color marrón/ carnes cocidas	03
Tablas de picar de polietileno color celeste/pescados - mariscos	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color verde	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color amarillo	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color blanco	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color rojo	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color marrón	03
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color celeste	03
Afilador de cuchillos	03
Rayador de acero inoxidable	03
Coladores Industriales grandes	06
Abrelatas	06
Frascos especiales de vidrio para fórmulas enterales	20
Bowls de acero inoxidable N° 36	12
Cubos medianos de acero inoxidable	06
Porta cubiertos	01
Vajilla de loza completa color blanco	100
Pinzas de acero inoxidable	12
Cucharas boconas	12
Cucharones de acero inoxidable (0.5 L)	06
Pyrex	100
Tarimas de plástico para colocar los productos	12
Jarras de 3 Litros	25
Jarras de 2 Litros	25
Jarras de 1 Litro con tapa	100
Jarras medidoras (250 cc) con tapa	18
Jarras medidoras (250 cc) sin tapa	12
Contenedor amarillo	02
Contenedor azul	02
Contenedor rojo	02
Contenedor verde	02
Contenedor marrón	02
Contenedor negro	02
Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos	03
Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos	02





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

IX. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- El Contratista al inicio del servicio presentará al Servicio de Nutrición del E.S. II - 1 Hospital Chulucanas certificados de buena salud (TBC, VIH, hepatitis y coprocultivos) del personal que laborará en el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes. El personal del Contratista deberá contar con su respectivo carné de manipulador de alimentos VIGENTE emitido por el órgano competente el que será renovado cada seis meses.
- El contratista para la prestación del servicio, se obliga a cumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM) siendo responsable de mantener la inocuidad alimentaria durante todo el proceso de elaboración alimentaria.
- El personal del contratista debe mantener una rigurosa higiene personal y de manos y debe ser dotado de vestimenta reglamentaria adecuada de color claro, y que debe renovar cuantas veces sea necesario en el día para mantenerse siempre limpia.
- El contratista, al inicio de sus funciones, presentará el Plan de implementación del Sistema HCCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos) y su aplicación será coordinada entre el equipo profesional de la Institución y la del contratista.
- El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección diaria correspondiente de acuerdo a las recomendaciones normadas por MINSA.
- El contratista para evitar la proliferación de vectores, mantendrá la limpieza y el orden de los equipos, menajes etc., así mismo presentará el programa bimensual de fumigación y desratización cuya ejecución debe estar a cargo de empresas certificadas que emitan la constancia correspondiente.
- Además elaborará e implementará el Programa de Higiene y Saneamiento, debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red para el control de vectores y la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO ⁵²
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- **Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos.** El concesionario de Alimentos deberá comunicar de manera escrita y oportuna, con 15 o más días de anticipación a la fecha de desratización y/o desinsectación de los ambientes e instalaciones.
- El contratista instalará extinguidores de acuerdo al área de trabajo, y/o recarga del bien en mención capacitando a su personal en su uso y realizando ensayos cada trimestre para prever accidentes.
- El contratista se obliga a cumplir con el control de salud de su personal acorde a lo establecido en la LEY DE SALUD OCUPACIONAL siendo el primer control a los 30 días de iniciada la prestación del servicio.
- El Contratista con relación a los residuos de alimentos, cautelará que:
 - ✓ Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores así como los no consumidos sean recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 2.5 micras que deberá ser proporcionado por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos bio-contaminados.
 - ✓ Los residuos no contaminantes del área de Producción Central serán recolectados en bolsas plásticas de color negro.
 - ✓ Se realizará en cumplimiento al Plan de Manejo de Residuos Sólidos que emite la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación" aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.
 - ✓ El Concesionario de alimentos implementará en los ambientes designados recipientes con tapa y bolsas para la segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos (en cocina y comedor) doble bolsa por recipiente en cantidad suficiente y recipientes con tapa y doble bolsas de color roja para los reposteros de nutrición en los pisos y servicios higiénicos, y para los residuos bio-contaminados, se detalla en el siguiente cuadro.





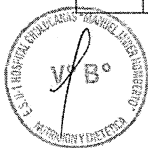
"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

Cuadro N° 01: Ubicación - cantidad - rótulos de los recipientes

N°	UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES		RECIPIENTES					TIPO DE RESIDUOS
			CANTIDAD	COLOR	TAPA	VOLUMEN	ROTULO	
1	Cocina	Producción	01	Negro	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánicos
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	80 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánicos
		Dieta	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánicos
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos Orgánicos	Orgánicos
		Entradas	01	Marrón	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos Orgánicos	Orgánicos
		Carnicería	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánicos
		Almacén de productos secos	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos Sólidos inorgánicos	Inorgánico
		Almacén de frutas y verduras	01	Marrón	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
2	Comedor		01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
3	Reposteros		03	Rojo	Pedal - Media Luna	54 litros	Residuos sólidos biocontaminados	Bio - contaminados
4	Servicios Higiénicos		04	Negro	Vaivén pedal	20 litros	Residuos sólidos inorgánico s	Inorgánico
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos		02	Negro	Vaivén/ pedal	35 litros	Residuos sólidos inorgánico s	Inorgánico





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

50
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de 72.6 micras, para los recipientes que serán distribuidos en cocina, comedor y reposteros.
- El tamaño de las bolsas debe ser el 20 % mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de 50.8 micras, para los recipientes que serán distribuidos en los servicios higiénicos.
- Los residuos sólidos NO deberán contener líquidos
- La segregación se realizará en el punto de generación. La Oficina de Epidemiología es el ente normativo institucional en la materia y el contratista se sujetará a las disposiciones establecidas a las normas sanitarias y ambientales vigentes.
- La segregación se realizará en:
 - ✓ Bolsa Negra: Residuos sólidos comunes inorgánicos, papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
 - ✓ Bolsa Marrón: Residuos sólidos comunes orgánicos, residuos de alimentos generados en la cocina.
 - ✓ Bolsa Roja: Residuos sólidos bio-contaminados, restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- El transporte interno de los residuos sólidos comunes y bio-contaminados se realiza en recipientes con ruedas y tapa diferenciándose con colores: color marrón para residuos sólidos comunes orgánicos (cantidad 01), de color negro para residuos sólidos comunes inorgánicos (cantidad 1) y de color rojo para residuos sólidos bio-contaminados (cantidad 1). El horario del transporte interno de los residuos sólidos se detalla en el cuadro N° 02. Los recipientes permanecerán limpios y desinfectados al costado del almacén central de residuos sólidos y solo serán usados para el transporte interno de residuos sólidos sin líquidos, generados en cocina, comedor y reposteros.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

Cuadro N° 02: Horario de transporte interno de residuos sólidos

N°	Ubicación de los recipientes		Horario de recojo de residuos solidos			
			Mañana	Tarde	Noche	Rótulo
		Producción	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
1	Cocina	Dieta	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Entradas	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Carnicería	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Almacén de productos secos	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
		Almacén de frutas y verduras	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
2	Comedor	8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición	
		8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición	
3	Reposteros	11:00am	3:00pm	8:00pm	Residuos sólidos Bio-contaminados	
4	Servicios Higiénicos	7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos	
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos	7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos	





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El acondicionamiento recojo y traslado interno de cada uno de los puntos donde se generen residuos sólidos estarán a cargo del personal de limpieza de la empresa concesionaria de alimentos, bajo ningún motivo serán trasladados por el personal auxiliar.
- El área competente del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas emitirá las disposiciones convenientes con respecto a la eliminación de los residuos alimentarios hospitalarios, según Normativa vigente.
- El Contratista proporcionará el adecuado número de mantelería a las áreas de hospitalización y Comedor Central, disponiéndose el tratamiento de este material bajo condiciones de Bio- seguridad.
- El profesional Nutricionista del contratista presentará el Manual de Procedimientos de Buenas Prácticas de manipulación a aplicarse en cada una de las operaciones del proceso de elaboración de alimentos, la que deberá estar en un lugar visible para ser leído por el personal manipulador.
- El personal Nutricionista de la empresa contratista, mantendrá un cuaderno de registro de información de los alimentos en general con fines epidemiológicos, sanitarios. Esta información puede ser proporcionada por los proveedores cuando corresponda y registrará procedencia, descripción, composición caracteres organolépticos, periodo de almacenaje, condiciones de manejo y conservación, registro de lotes e insumos recepcionados. Esta información estará disponible durante las supervisiones que realice el Nutricionista del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas

X. RESPONSABILIDADES

- El contratista se obliga a contar con una oficina representativa en la ciudad de Chulucanas, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas bajo contrato. Así mismo, contará con un administrador afincado que se responsabilizará de administrar y resolver contingencias que se presenten durante la prestación del servicio.
- El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destinado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (07) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, el E.S. II – 1 Hospital Chulucanas descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista, mediante documento debidamente suscrito por el jefe de la Oficina de Patrimonio del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas, previo informe por escrito del Área Usuaria y evaluación técnica económica de los daños, pérdidas y/o sustracciones directamente imputables al contratista.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

47
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

- El Contratista es responsable directo del personal destinado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con E.S. II – 1 Hospital Chulucanas. En caso sucedieran actos relacionados con la dependencia laboral, que alteran la normal atención alimentaria de los pacientes y personal (paros, protestas) se optará por resolver el contrato a la empresa contratista.
- El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal a cargo, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc. Para tal confirmación, el Contratista presentará mensualmente al Servicio de Nutrición la relación de sus trabajadores; con copia del último recibo de aportación emitido por la SUNAT, con un tiempo no mayor de 30 días, así como la constancia de aportes a la AFP o ONP emitida por la aseguradora, constancia de abono de la CTS. La omisión de estas exigencias será sancionada con penalidades y resolución de contrato en caso de incumplir con los pagos respectivos en una segunda vez.
- **Al E.S. II-1 Hospital Chulucanas no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.** En tal sentido, el Contratista deberá presentar al inicio de sus funciones, al Servicio de Nutrición, el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, en forma obligatoria al inicio de la prestación de servicio. Este seguro incluirá indemnización en caso de incapacidad laboral.
- El proveedor deberá proporcionar a su personal designado un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.
- El Contratista al inicio del servicio entregará al E.S. II – 1 Hospital Chulucanas [REDACTED]
FACTURAS U OTROS DOCUMENTOS QUE SUSTENTEN LA PROCEDENCIA DE LOS EQUIPOS OFERTADOS.
Estos se verificarán en físico con un representante de la oficina de control patrimonial, el Profesional Nutricionista asignado por E.S. II – 1 Hospital Chulucanas y el contratista. De no cumplir con este requisito inicial, no se dará por ejecutado el Contrato.
- El contratista presentará con siete días de anticipación, los roles del personal asignado al servicio de nutrición para su revisión y aprobación. Los roles se elaborarán por turnos considerando el personal requerido según TDR.
- El contratista se obliga al pago por el uso de infraestructura de cocina, energía eléctrica, agua, bienes y equipos cedidos previo acuerdo con el E.S. II – 1 Hospital Chulucanas.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

XI. PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Para el adecuado funcionamiento del servicio, la empresa adecuará sus Recursos Humanos requeridos de acuerdo a la programación por cada turno Inter diario de los mismos y al siguiente requerimiento:

- ✓ [REDACTED]
- ✓ 2 nutricionista de producción
- ✓ 2 chef – maestro de cocina central
- ✓ 2 maestro (a) de dietas
- ✓ 2 ayudante de cocina central
- ✓ 2 ayudante de dietas
- ✓ 2 Vajillero
- ✓ 04 reposteras
- ✓ 1 responsable de almacén
- ✓ 2 personal de limpieza

- El contratista ante el Servicio de Nutrición
DEBERA PRESENTAR EN REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO
Del personal clave - Nutricionista

- ✓ Carné vigente de manipulación de alimentos
- ✓ Carné de vacunas actualizado

- El contratista presentará ante el Servicio de Nutrición la relación de personal responsable de la ejecución del respectivo contrato, con sus cargos, con el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad siendo los mismos presentados en la Oferta Técnica.

- La repostera estará destinada a la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados y los ayudantes a la distribución de alimentos al personal. Este personal deberá estar a cargo funcionalmente del Servicio de Nutrición del E.S. II – 1 Hospital Chulucanas y sólo a solicitud de la Coordinación del Servicio de Nutrición serán rotados de áreas de hospitalización y producción a fin de garantizar el normal funcionamiento del servicio.

- Profesionales y no profesionales tendrán experiencia y acreditarán tener estudios especializados y/o capacitaciones en su área por un mínimo de 120 horas lectivas al ingresar a la prestación del servicio. Este requisito se constituirá en un factor de evaluación para el proceso del Concurso Público.

✓ **Personal Profesional Nutricionista** deberá a su ingreso tener un mínimo de tiempo de experiencia de dos años (2) en Servicios de alimentación y dietoterapia hospitalaria. Teniendo en cuenta que su horario en la UPSS de Nutrición es hasta el final de la atención.

✓ **El personal chef - maestro de cocina** cumplirá con una experiencia mínima de dos (2) años en Servicios de Alimentación Hospitalaria.

✓ **El personal maestro de dietas** cumplirá con una experiencia mínima de dos (2) años en Servicios de Alimentación Hospitalaria.

✓ **El personal ayudante de cocina** acreditará una experiencia de dos (2) años.

✓ **El personal Vajillero** acreditará una experiencia de dos (2) años.

✓ **La repostera** deberá a su ingreso tener un mínimo de tiempo de experiencia de dos (02) años.

✓ **El personal responsable de almacén** deberá a su ingreso tener un mínimo de tiempo de experiencia de dos (02) años.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

35
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

El personal profesional y no profesional recibirá por parte del contratistas cursos de actualización en el año: en Manipulación e higiene de alimentos, Dietoterapia y/o cursos en el área, con una duración efectiva de 20 horas cada uno.

- El Contratista al empezar a brindar el servicio de alimentación deberá presentar a la UPSS de Nutrición los certificados que acrediten que el personal no tiene antecedentes policiales ni penales, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carné de sanidad vigente. El incumplimiento no permitirá la ejecución del contrato.
- El personal responsable del servicio vestirá uniforme, mascarillas, guantes descartables, botas de jebe, gorros, mandilones y mandiles de Marroquín; según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera (color blanco).
- El Servicio de Nutrición del E.S. II - 1 Hospital Chulucanas, solicitará la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas graves continuas. El Contratista tomará acción de dicha sanción en forma inmediata.
- El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del MINSA.
- El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. Para tal efecto se presentará al comienzo de la prestación de Servicio el Manual de Procedimientos y Funciones de cada área, tanto en el nivel profesional, como auxiliar. El Servicio de Nutrición dará la conformidad de dicha documentación.
- El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta:
 - ✓ Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - ✓ Puntualidad y confiabilidad.
 - ✓ Respeto y Cortesía.
 - ✓ Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
- El personal de vacaciones, con descansos médicos o con permisos otorgados por el concesionario será reemplazado, cuidando que siempre se mantenga el número establecido de trabajadores para no disminuir la calidad del servicio.
- El cambio y/o rotación del personal profesional y auxiliar será evaluado, coordinado y aprobado oportunamente por el servicio de nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

44
GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

XII. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- El control de calidad de las preparaciones se efectuará diariamente en los formatos establecidos (formatos de control de calidad, higiene y manipulación de alimentos y de preparaciones) evaluando el proceso diario de elaboración de dietas, basados en la Programación quincenal de Regímenes aprobados por el servicio de Nutrición.
La evaluación de la calidad se efectuará, aplicando los criterios que se citan a continuación:
 - ✓ La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, cumplimiento de dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado. La cantidad de las dietas corresponde a la atención de los requerimientos diarios realizados por el profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
 - ✓ La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
 - ✓ El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.
- Estos aspectos están contemplados en los formatos de los **Anexos 01 y 02**: Ficha de Supervisión de Nutrición y Acta de conformidad del control de Calidad alimentaria, los cuales se anexarán mensualmente a la pecosa para dar conformidad a la prestación del servicio alimentario.
- El contratista cumplirá con la realización del control bromatológico y/o microbiológico de los alimentos, según lo determine el responsable del servicio) en forma trimestral y/o cuando exista situación de riesgo. En el área de fórmulas lácteas y enterales estos controles serán en forma mensual de ser necesario.
- El Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento por intermedio del servicio de Nutrición, solicitará la realización de los controles microbiológicos y/o bromatológicos, según corresponda, a un Laboratorio autorizado por el Ministerio de Salud.
 - ✓ El servicio de nutrición coordinará la fecha y los detalles de la toma de muestras de acuerdo a las necesidades de control sanitario.
 - ✓ La Oficina de Logística atenderá el requerimiento del control solicitado gestionando su realización y comunicando a la empresa contratista para la cancelación correspondiente.
 - ✓ Las muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes o tomadas de los equipos o menaje en presencia del profesional Nutricionista del E.S. II-1 Hospital Chulucanas y de la Empresa concesionaria.
 - ✓ Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos serán remitidos al Servicio de Nutrición, Administración, y Dirección del respectivo Centro Asistencial. El costo de estas pruebas será asumido por el Contratista.





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE
JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

Los alimentos preparados no conformes devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por el E.S. II-1 Hospital Chulucanas.

- La conformidad diaria de los alimentos preparados por la empresa concesionaria se realizará según lo establecido en el **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICION, FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS.**

El contratista debe subsanar de manera inmediata los preparados declarados NO APTOS, no debiéndose proceder a la distribución de los mismos. Los incumplimientos en oportunidad, calidad y cantidad reiterativas hasta tres veces, serán previstos en las penalidades, así como al no pago del servicio prestado, hasta subsanación así mismo la falta hasta por tres veces será motivo de resolución de contrato.

- La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del E.S. II-1 Hospital Chulucanas por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables. La Empresa Concesionaria, si considera que el Servicio de Nutrición ha realizado una observación que no se ciñe a los Términos de Referencia tiene la facultad de solicitar la revisión de dichas observaciones a la instancia administrativa haciendo el reclamo correspondiente.
- Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, son causales de resolución de contrato.

XIII. PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

- Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, son causales de resolución de contrato.
- La reincidencia por segunda vez, en el incumplimiento de los términos de referencia en especial relacionados con la inocuidad e higiene de los alimentos (alimentos descompuestos, sin registro sanitario, vencidos, la presencia de vectores como cucarachas etc.) y registrados en el ACTA DE CONFORMIDAD son causales de resolución del contrato.
- Los retrasos en el cumplimiento de aspectos técnicos establecidos en los términos de referencia serán sancionados con las siguientes penalidades:





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

N°	DEFICIENCIAS CON PENALIDAD AUTOMÁTICA	LLAMADA DE ATENCIÓN	PENALIDAD APLICABLE(S/.)
1	Por cada día de atraso en la reparación o reposición de los equipos de cocina.	----	5 % de la UIT por cada día
2	Por el cambio de la programación sin previa coordinación del nutricionista jefe en el desayuno sea el caso de bebida caliente y/o jugo y/o sándwich, almuerzo: sea el caso de entrada y/o sopa y/o segundo y/o postre y/o refresco y cena sea el caso de sopa y/o Segundo y/o refresco.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 10 % de la UIT por cada cambio en la programación, sea desayuno, almuerzo o cena
3	Por la demora en la presentación de desayuno almuerzo y cena. Dentro del horario de atención de acuerdo a lo establecido.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% por vez, del valor total consumido del desayuno, almuerzo o cena del día de ocurrido el hecho.
4	Por no realizar la fumigación en la oportunidad señalada de acuerdo a lo establecido en el contrato.	----	Una UIT
5	Por cada persona designada por el contratista que incumpla el uso del uniforme y accesorios, o el uso inadecuado del mismo (Sucio, desgastado, rotos y otros)	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% de la UIT por cada personal
6	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad Asimismo, si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o en mal estado.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 10 % de la UIT por cada día.
7	Por detectar productos: que no cuenten con fecha de vencimiento, adulterados, descompuestos o falsificados como lácteos, pescados, mariscos, carnes (res, ave, cerdo) huevos y otros insumos.	-----	10% de la UIT por cada producto





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

41

8	Por cada día en el cual se verifique que el menaje esté roto, quiñado o sucio.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la faltase aplicará la penalidad del 5 % de la UIT por cada menaje roto, quiñado o sucio durante la prestación del servicio dentro del horario.
9	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y almacén este sucio.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 3% de la UIT
10	Por cada vez que se encuentren alimentos cocinados del día anterior, mientras se elaboran los alimentos del día.	----	5 % de la UIT
11	Por cada vez que no se siga el procedimiento de almacenamiento de los alimentos no perecibles.	----	1% de la UIT
12	Por el incumplimiento en la limpieza del ambiente del comedor, durante la prestación del servicio dentro del horario.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% de la UIT
13	Cada vez que se detecte un insecto y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal, debiendo reponer de inmediato el plato afectado, y de ser el caso todas las raciones.	----	10% de la UIT por cada vez
14	Por incumplimiento en la preparación del menú en los eventos especiales de acuerdo a lo establecido.	----	10% de la UIT, por cada fecha
15	Por falta de ingredientes de los menús aprobados por el nutricionista jefe de la entidad.	----	5% de la UIT
16	Por la ausencia del personal clave (Nutricionista, Chef y Maestra de dietas) por día	3 horas de ausencia acumuladas se considera un día	50 % de la UIT.
17	Por no estar vigente el carnet de sanidad	---	5% de la UIT por cada personal





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

40

18	Por no realizar la limpieza y mantenimiento de las campanas extractoras mensualmente.	Según acta de verificación	10% de la UIT
19	Personal que labora con infecciones respiratorias, heridas, quemaduras y otras enfermedades	Según acta de verificación	Una UIT
20	Por incumplimiento de horario de distribución de desayuno, almuerzo, cena y adicionales mayor a 3 días acumulados	Según acta de verificación	10% de la UIT
21	Por incumplimiento de las normas de inocuidad del proveedor aceptado para brindar el abastecimiento con la materia prima.	Según acta de verificación	15 % de la UIT
22	Ingreso de alimentos de mala calidad y/o con peso menor al gramaje especificado.	Según acta de verificación	20 % de la UIT
23	Incumplimiento de control de cadena de frío durante el traslado de cárnicos, productos lácteos y derivados, embutidos.	Según acta de verificación	20 % de la UIT
24	Por incumplimiento de registro de ingresos y salida de productos de almacén (Kardex) Plazo máximo 1 día para el levantamiento de la observación	Según acta de verificación	20 % de la UIT
25	Manejo inadecuado de residuos sólidos	2 inspecciones seguidas con la misma falta.	Una UIT
26	Resultado positivo de análisis bacteriológico, toxicológico, y/o físico químico de muestra de alimentos terminado	—	Dos UIT
27	Resultado positivo de análisis bacteriológico en los utensilios y superficies empleadas en la elaboración de alimentos	—	Una UIT
28	Cultivo positivo para gérmenes patógenos de manos de manipuladores de alimentos.	—	Tres UIT
29	Negarse a firmar actas de verificación o informes elaborados por la UPSS de Nutrición y Dietética en cada caso.	—	Tres UIT

- Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán previo informe de la jefa de la UPSS de Nutrición y Dietética del E.S. II-1 Hospital Chulucanas.





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

39

ANEXOS

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]





GOBIERNO
REGIONAL PIURA



ANEXO N° 01

FICHA DE SUPERVISION DE NUTRICION

I.- INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO _____

DIRECCION _____

DISTRITO _____ PROVINCIA _____ DEPARTAMENTO _____

NUTRICIONISTA EMPRESA _____

DATOS. CORREO _____ TELF _____

NUT. RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD _____

N De Manipuladores mujeres hombres total

Certificado de Sanidad

SI NO

Fecha de vencimiento _____

Observaciones:





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

37

SUPERVISIÓN

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACION
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humus, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos.			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Tienen barreras que impiden el ingreso de vectores.			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONNES CON ALIMENTOS.	SI	NO	OBSERVACION
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, extractores, etc., operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BASICOS	SI	NO	OBSERVACION
3.1	AGUA			
	Abastecimiento de agua de la red pública.			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SOLIDOS	SI	NO	OBSERVACION
	Con sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública.			
	Puntos de evacuación de aguas residuales protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			





	Contenedores para la disposición de residuos sólidos con tapa y en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Contenedor principal para el acopio de residuos sólidos, con mantenimiento e higiene, ubicado lejos de los ambientes de producción.			
3.3	SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS	SI	NO	OBSERVACION
	Aparatos sanitarios en número suficiente para el personal y género (hombres y mujeres).			
	SS.HH. operativos en buen estado de conservación e higiene.			
	Lavatorios con insumos para lavado y secado de manos.			
	Ventilación adecuada, para evacuación de olores y humedad sin que genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes que manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SS.HH.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN (BPM)	SI	NO	OBSERVACION
	Cuenta con manual o programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)			
	Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	Tiene especificaciones técnicas de calidad escritas por productos o grupos de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia mínima de 0.20 m de piso, 0.60 m de techo y de 0.50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Kardex del Almacén evidencia adecuada rotación de inventarios, materias primas e insumos con fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste es vigente.			
	Productos a granel almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Alimentos perecibles están refrigerados o congelados.			
	Procesamiento de alimentos crudos, con utensilios exclusivos para esta etapa.			





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o ésta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Procedimiento correcto para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Temperaturas de cámaras de retención inferiores a 5° C (refrigeración) o -18° C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Vajilla descartable, de ser el caso, en áreas críticas e infectocontagiosas.			
	Carros de distribución con cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACION
	Control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal y se encuentra registrados.			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área, se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y uniformados (mandil/chaqueta/pantalón/overol, calzado y gorro)			
	Cuentan con registros de capacitación del personal.			
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)	SI	NO	OBSERVACION
	Cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento actualizado.			
	Con Plan de monitoreo de la calidad de agua que utilizan			
	Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos: frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final.			





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

34

	Registros actuales de higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios fácilmente desmontables de material sanitario y propio para la actividad.			
	Equipos y utensilios en buen estado, mantenimiento y limpieza. Superficies de trabajo lisas, limpias, en buen estado de mantenimiento.			
	Conocimiento correcto del uso de desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos.			
	Existe un programa de control de plagas, los insecticidas y rodenticidas usados, son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustible o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas de cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS	SI	NO	OBSERVACION
	Verifican calidad sanitaria del agua con control de cloro residual.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas por utensilios.			
	Realizan la verificación de eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, equipos, superficies inertes y ambientes.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.			
III	OTRAS OBSERVACIONES			
IV	RECOMENDACIONES			
	Nombre, firma y sello de los evaluadores(es)			





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

33

ANEXO N° 02
CONFORMIDAD DEL SERVICIO

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fecha

I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc)	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Recepción los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Registra los productos en los Kardex de control y registra diariamente el consumo del producto.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIET.	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

32

Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista	SI	NO	
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos	SI	NO	<input type="radio"/>
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	SI	NO	
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM).	SI	NO	<input type="radio"/>
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.	SI	NO	<input type="radio"/>
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	SI	NO	<input type="radio"/>
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad.	SI	NO	<input type="radio"/>
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.	SI	NO	<input type="radio"/>
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.	SI	NO	<input type="radio"/>
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista	SI	NO	<input type="radio"/>
Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada	SI	NO	<input type="radio"/>
Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	SI	NO	<input type="radio"/>
Realiza el lavado de vajilla	SI	NO	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	SI	NO	<input type="radio"/>
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM	SI	NO	<input type="radio"/>
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.	SI	NO	<input type="radio"/>
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	SI	NO	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	SI	NO	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo	SI	NO	<input type="radio"/>





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

31

Normas estrictas de bioseguridad			
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	SI	NO	
Envasar y rotular las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N° cama y nombre del paciente	SI	NO	<input type="radio"/>
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS	CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	SI	NO	<input type="radio"/>
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	SI	NO <input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	SI	NO <input type="radio"/>	
Rotular y envasar las fórmulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño.	SI	NO <input type="radio"/>	

NUTRICIONISTA





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

30

ANEXO N° 03

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA ____ / ____ / ____

I. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL Y HÁBITOS DE HIGIENE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACION
	M	T	N	
Poseen uniforme claro y limpio	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Poseen gorra, redecilla o toca en la cabeza	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan mascarilla	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan delantal	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Utilizan guantes	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan calzado blanco y limpio	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan el rostro afeitado	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan el cabello recogido o corto	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan uñas cortas limpias y sin esmalte	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Presentan alhajas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
II. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	CUMPLIMIENTO			OBSERVACION
¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiénica de alimentos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
III. LIMPIEZA DE LOCAL	M	T	N	OBSERVACION
El sistema de iluminación este mantenido de forma eficiente y limpia	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 vez/día y/o cuando se requiera	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
IV. DE LA COCINA	M	T	N	OBSERVACION
Las superficies de trabajo o de contacto	SI ()	SI ()	SI ()	





con los alimentos son de material impermeable formica u otros	NO ()	NO ()	NO ()	
Las cocinas se encuentran limpias y libres de acumulación de grasa y en perfectas condiciones	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Disponen de lavaderos limpios	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Utilizan lavavajillas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
V. MENAJE Y UTENSILIOS	CUMPLIMIENTO			OBSERVACION
	M	T	N	
Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran almacenados en forma limpia, organizada?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran visiblemente limpios, en buenas condiciones, son apropiados?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se realiza el desmanche de la vajilla utilizando lejía, máximo 1v/semana	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VI. ALMACÉN Y CAMARAS				
A. ALMACÉN	M T N			OBSERVACION
<i>Apariencia Interior</i>	B () R () D ()	B () R () D ()	B () R () D ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, ventanas, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se mantienen los ingredientes o insumos a granel en depósitos adecuados, clasificados y están debidamente rotulados?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS	M T N			OBSERVACION
<i>Apariencia Interior</i>	B () R () D ()	B () R () D ()	B () R () D ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
C. CAMARA DE CARNES	M T N			OBSERVACION





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

28

¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Existe una adecuada conservación de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
D. CAMARA DE LACTEOS	M	T	N	OBSERVACION
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se almacenan por separado los diferentes productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS	M	T	N	OBSERVACION
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
F. DE LA PREPARACIÓN DE FORMULAS ENTERALES (FE)	M	T	N	OBSERVACION
El área de preparación de formulas Enterales se encuentran correctamente limpias	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se cuenta con los insumos necesario para la preparación de las FE	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VII. DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS SEGÚN DIRECTIVA N° 008-GG-ESSALUD-2000	M	T	N	OBSERVACION
A. De la Eliminación				
Cuentan con bolsas de polietileno de espesor de 3 mils (mil = 1/1000 pulgada), con capacidad de acuerdo al volumen necesario.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos Sólidos son ubicando en espacios con la señalización respectiva.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación:	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Residuos Biocontaminados (Categoría A)	SI ()	SI ()	SI ()	





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

27

en bolsa de color rojo	NO ()	NO ()	NO ()	
Residuos Comunes (Categoría C) en bolsa de color negro.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los residuos sólidos clasificados como Bio-contaminados (categoría A), sometidos a incineración	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
B. Del Equipo de Protección del Personal encargado de la Eliminación de Residuos Sólidos	M	T	N	OBSERVACION
Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga mínima de ¾ de material resistente y de color claro, específico para el uso del personal de servicio.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa guantes de PVC con mangas de 18" (para el transporte)	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Botas de PVC (impermeables, antideslizantes y resistentes a sustancias corrosivas, color claro, de media caña)	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Gorra de color claro.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Usa Respirador con filtro según agente ambiental: material de partículas en forma sólida o líquida, gases y vapores.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
VIII. INSTALACIONES SANITARIAS	M	T	N	OBSERVACION
Se encuentran limpios y libre de olores extraños	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se encuentran en perfectas condiciones de conservación	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Se encuentran provistos de jabón, papel, etc.	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
IX. COMEDOR				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, ventanas, etc.?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACION
	M	T	N	
¿Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentra cables pelados, empalmes defectuosos)?	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
¿Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

26

estado?				
Sus depósitos de desecho domésticos cuentan con bolsas negras y tapas	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los extintores y botiquines se encuentran ubicados en lugar visible	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	
Los balones de gas no presentan riesgos de fuga	SI () NO ()	SI () NO ()	SI () NO ()	

LEYENDA:

M: Mañana
T: Tarde
N: Noche

B: Buena
R: Regular
D: Deficiente

NUTRICIONISTA

[Handwritten signature]





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

ANEXO N° 04
CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

FECHA / /		CALIFICACION				OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA
HORARIO	DESCRIPCIÓN							
	DESAYUNO							
	Jugo de Fruta							
	Leche							
	Cereal							
	Pan con entremés 1							
	Pan con entremés 2							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	ALMUERZO							
	Entrada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta /Postre							
	Refresco							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	COMIDA							
	Ensalada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta / Postre							
	Infusión							

E= Excelente
B= Bueno
R= Regular
M= Malo

LEYENDA:

25

La Calificación se realizará en base a que las preparaciones cumplan con las CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Olor. Sabor), además de Textura y Temperatura adecuada.

NUTRICIONISTA











GOBIERNO
REGIONAL PIURA

ANEXO 05

INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCION DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERISTICAS NORMALES ACEPTAR	CARACTERISTICAS ALTERADAS RECHAZAR
CARNE DE RES 	Superficie brillante. Firme al tacto y ligeramente húmeda. Color rojo rubio. Olor característico.	Superficie pegajosa. Blanda al tacto. Color verde oscuro. Olor rancio.
CARNE DE CERDO 	Superficie brillante. Firme al tacto y ligeramente húmeda. Color rosado pálido. Olor característico. Masa muscular sin presencia de granulaciones.	Superficie pegajosa. Blanda al tacto. Color verdoso o negrozco. Olor fétido. Masa muscular con granulaciones. Hemorragias del tamaño de una lenteja frías.
CARNE DE POLLO 	Superficie brillante. Firme al tacto y piel bien adherida al músculo. Piel color uniforme variando de amarillo pálido a pálido rosado. Carne rosada y húmeda. Olor característico.	Superficie seca o pegajosa. Carne blanda, se deshace fácilmente y la piel se desprende de la carne. Color verde normal, pálido o sanguinolento. Superficie rugosa o quebrada. Olor fétido.




ALIMENTO	CARACTERISTICAS NORMALES ACEPTAR	CARACTERISTICAS ALTERADAS RECHAZAR
HUEVOS 	Superficie lisa. Color y forma según sea el tipo de ave. Cascara íntegra. Superficie libre de excrementos. La parte interna debe mostrar signos de frescura tales como: cámara de aire pequeña, clara viscosa, transparente sin manchas, restos de sangre, yema firme y bien adherida a la clara.	Color verdoso, amarillento o negrozco. Color y forma que difiere de la raza. Cascara rota. Presencia de excrementos.
ASCETAS (Hígado) Bovino, Caprino, Ovinos 	Color rojo oscuro, algo vinoso. Firme al tacto, el hígado no es tan firme pero no debe desmenuzarse, ni debe existir quemadura por congelación. Superficie brillante húmeda. Olor característico.	Presencia de quistes y parásitos. Se deshace al tacto. Superficie hemorrágica. Olor rancio.
PESCADO 	Ojos prominentes y brillantes. Aguallas rojas y húmedas. Escamas firmemente adheridas. Superficie brillante y húmeda. Olor característico.	Ojos hundidos y opacos. Aguallas pálidas, verdosas o negras, mal olores. Escamas que se desprenden con facilidad. Superficie opaca y pegajosa. Olor fétido, Color anormal.




24





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS NORMALES ACEPTAR	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS RECHAZAR
<p>LECHE PASTEURIZADA Y UHT (LACTOSA)</p> 	<p>Color blanco amarillento. Sabor y olor característicos. Estado líquido. Los envases deben estar intactos y bien sellados y refrigerados o en recipientes con hielo para mantenerlos fríos. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.</p>	<p>Sabor agrio - ácido. Frasco semiblando con grumos. Leche coagulada.</p>
<p>QUESO FRESCO PASTEURIFICADO</p> 	<p>Color blanco cremoso, olor y sabor característicos. Debe provenir de leche pasteurizada o de fabricación formal. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.</p>	<p>Presencia de materias extrañas. Olor fuerte, ofensivo, con mohos.</p>
<p>MANTENIDORA</p> 	<p>Color amarillo, olor y sabor característico. Consistencia sólida (conservada en frío) y aspecto homogéneo. Envases o envolturas íntegras, rotulados, con la fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.</p>	<p>Presencia de exudación de líquido viscoso. Sabor rancio.</p>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS NORMALES ACEPTAR	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS RECHAZAR
<p>FRUTOS MENDIAGUA, MAÍZ, CEREAL, ETC.</p> 	<p>Deben estar enteros y limpios, aceptándose un máximo de 2% de graves deterioros (frutos picados por insectos).</p>	<p>Humedad, con residuos de tierra, arena o piedritas.</p>
<p>ARROZ</p> 	<p>Bolsas íntegras y secas. Superficie lustrosa con menos de 0.5% de granos marchados.</p>	<p>Olor a humedad, con cuerpos extraños (heces de roedores principalmente).</p>
<p>HARINAS DE TRIGO, MAÍZ, HARINA DE CEBOLLO</p> 	<p>Bolsas íntegras y secas. En caso de haberse envasado, deben tener etiqueta con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.</p>	<p>Con grumos o aglomerados y con olor rancio. No deben contener más de 15% de humedad.</p>

23

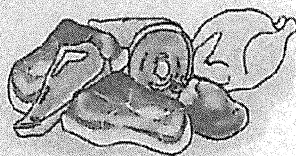




GOBIERNO
REGIONAL PIURA

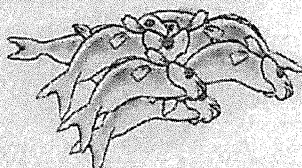
ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS NORMALES ACEPTA	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS RECHAZA
PAN DE AZÚCAR	Pan de panadero, fondeado, suave y consistente, queda adusto, color de la miga de acuerdo al tipo de harina utilizada, olor característico. Pan de azúcar, corteza de color suave, miga blanda, esponja de color según el tipo de harina utilizada, olor característico. No es peroxidado. Etiquetado con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.	Color amarillento, olor a rancio, textura esponjosa o compacta excesiva. El pan de molde con fecha de vencimiento vencida o sin registro sanitario.
LECHE UHT	Deben presentarse enteras y con envases íntegros, etiquetado con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.	Color anormal. Los flíacos frescos no deben contener más de 4% de su suero. Envases mal conservados, mal sellados, mal etiquetados, sin fecha de vencimiento, vencida o sin registro sanitario.
ALIMENTOS ENLATADOS	Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además de conservación del producto, nombre y dirección del fabricante.	Envases con deformaciones, mal sellados, mal etiquetados, o caducados. Cuando al abrir se aprecien gases o olores desagradables. Fecha de vencimiento vencida o sin registro sanitario.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS



1. CÁRNICOS Y VÍSCERAS:

De preferencia, recibirlos diariamente, de lo contrario se mantendrá congelado en la refrigeradora y se descongelará el día de su preparación.



2. PESCADOS Y MARISCOS:

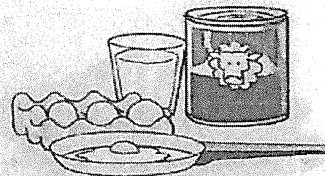
El pescado debe comprarse escurrido y para el día de preparación, de lo contrario se mantendrá congelado en la refrigeradora y se descongelará el día de su preparación. Se debe evitar el manipuleo brusco, pues los golpes y perforaciones de la carne inducen y apresuran la descomposición.

22





GOBIERNO
REGIONAL PIURA



3. LECHE Y HUEVOS:

El contenido de las latas de leche debe utilizarse completamente en los preparaciones del día y no guardarse, por ser un alimento de alto contenido proteico, el riesgo que favorece el crecimiento de bacterias.

Los huevos frescos deben comprarse verificando la fecha de producción. La compra se realizará para la semana y se guardará en el almacén, lejos de la cocina.

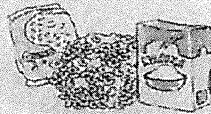
Deséchese o elimíne los huevos rotos y con esa. e. mentos de aves, porque han sido contaminados. Tampoco los fritos, ya que esto los contaminará más.



4. FRUTAS Y VERDURAS:

Estos alimentos se manifiestan dentro de los recipientes o latas, bien envasados, evitando de comerse al momento la fruta, tallos, aspecto atractivo y valor nutricional del estado fresco en que se presentará. Coloque los frutos y hortalizas según la cantidad de tierra que tengan de masa, torbellino y fertilizante.

Algunas frutas y hortalizas se las debe lavar en agua potable de buena calidad, y enjuagarlas con agua corriente. Los suelos deben ser profundos para que se ventilen convenientemente.



5. HARINAS Y MENESTRAS:

Las harinas y leguminosas deben ser envasadas en recipientes herméticos o rotulados con un código, dato que debe ser el nombre completo del producto y su fecha de vencimiento. Asimismo, no deben almacenarse cuando presenten ruidos y colores oscuros, no apropiados del producto.

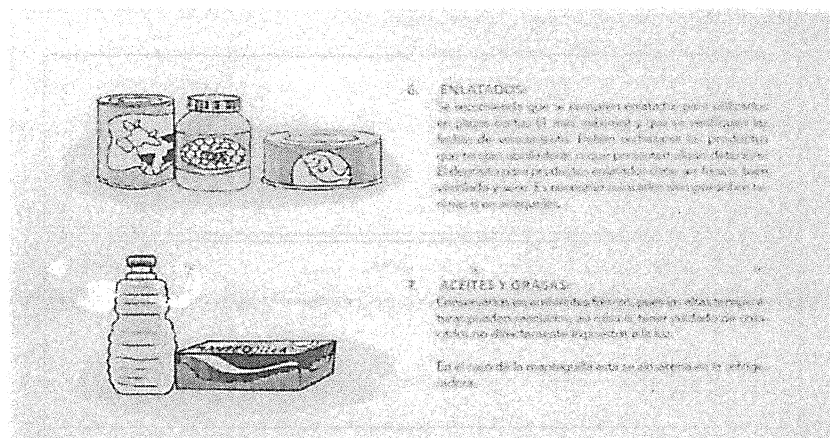
Si provienen de un origen orgánico y son transgénicos, asegúrese de que no haya transgénico el producto o no sea susceptible de ser, todo y fecha de vencimiento. Estos se almacenarán en recipientes plásticos cerrados herméticamente, de preferencia transparentes.

21





GOBIERNO
REGIONAL PIURA



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

20





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VÍVERES

MATERIAL	UN	TIPO	PRESENTACION	CALIDAD	OBSERVACIONES	TIPO PR
Aceite de oliva (tata)	UN	Extra, FINO	Envase de vidrio con tapa de plástico, capacidad 1 lt. Tapa sellada con prescrito de seguridad.	Vigente (de primer filtro). Color, olor y aspecto característico (libre de impurezas)	Registro Sanitario vigente. Fecha de emisión de producto: (06) meses	SECCOS
Acido vegetal	L	Vegetal	Envase de plástico con tapa de plástico, capacidad 1 lt. Tapa sellada con prescrito de seguridad. Caja por doce (12) unidades.	Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característicos (libre de impurezas)	Registro Sanitario vigente. Fecha de emisión de producto: (06) meses	SECCOS
Acetiluna de botija	KG	Bolita negra fresca, super extra	Por kilos en bariol cerrado	Depimera, seleccionada, color y sabor característico. Tamaño: 1 unid. 8 gr.	Reg. Sant. Fec. De Venc. Min 2 meses	FRESCOS
Acelga	KG	Fresca, hojas enteras	Por kg. Envase plástico	Depimera, hojas limpias enteras verdaderas		FRESCOS
Achote	KG	Grano	Envase de plástico, capacidad 1 kg. Tapa sellada con prescrito de seguridad.	Depimera, grano entero, grande, uniforme, seleccionado. Color, olor y aspecto característicos.	Registro Sanitario vigente. Fecha de emisión de producto: (06) meses	SECCOS
Ajino moto	KG	Sazonador	Envase de plástico, capacidad 1 kg. Tapa sellada con prescrito de seguridad.	Depimera, color y aspecto característicos (libre de impurezas y signos de humedad). Bases sin empujamiento de duras.		SECCOS
Ajipancasoco	KG	Socotero sin papa	Agranel	Depimera		SECCOS
Ajiverde	KG	Fresco grande	Por kilos con unid. de 60 gr. Envase plástico	Depimera, seleccionada		FRESCOS
Ajorero Pelado	KG	Entero, pelado	Agranel en bolsa plástica	Depimera, granos grandes sanos y tamaño uniforme	Registro Sanitario	FRESCOS
Albaca	AT	Fresca	Por kg. Envase plástif.	Depimera, hojas enteras grandes limpias frescas verdaderas	Registro Sanitario	FRESCOS
Anis en grano	KG	Grano, seco, entero, limpio	Bolsa de papel sellada a granel	Depimera, olor aromático		SECCOS
Aplo	KG	Fresco	Por kg. Alados de cabeza grande	Depimera, seleccionada, hojas enteras limpias verdes		FRESCOS
Arroz Extra	KG	Perla superior	Sacos de 50 kg y rollos de 20 kg. Bolsa sellada	Depimera, grano limpio entero ilustrado	Registro Sanitario	SECCOS
Aveja de caipantida	KG	Mancha seca verde partida	Sacos de 50 kg. De polietileno	Depimera, seleccionada, color verde brillante	Registro Sanitario vigente. Fecha de emisión de producto: (06) meses	SECCOS
Aveja verde americana	KG	Americana fresca	Por kg. Envase plástico	Depimera, seleccionada, grano grande		FRESCOS
Atún filete con conserva	UN	Filete en conserva natural	Caja de 48 latas de 198 gr. C/U	Depimera, sabor y color característico	Fecha de emisión de producto: (06) meses	SECCOS
Avena	KG	Hojuela entera	Bolsas de 10 kg. De plástico resistente	Depimera, sabor y olor característico	Reg. Sanitario. Devenc. 12 meses	SECCOS
Azúcar blanca	KG	Blanca refinada	Bolsa de papel de 50 kg. Sellado	Usado en la producción de primera, de color característico	Reg. Sanitario vigente	SECCOS
Berenjenas	KG	Fresco	Por kg. Unid. De 500 gr. Envase de plástico	Depimera, post seleccionada, tamaño uniforme		FRESCOS
Betarraga	KG	Cabeza grande fresca	Por kg. Alados con unid. de 200 gr. Sello y hoja	Depimera, seleccionada, entera sana y sin brotes		FRESCOS





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Café	KG	Fresco	Rr Kg. Unid. Grandes de 500 gr. En bolsa plástica de cabeza compacta	De primera selección, cabeza compacta	Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Café entero	KG	Entero seco	Agrar en envases de papel sellado	De primera selección, hojas grandes y verdes	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Café entero	KG	Fresco entero	Rr Kg. Atado de 500 gr. Envasado de papel	De primera selección, hojas grandes y verdes	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Champú	KG	Entero	Latas de 425 gr.	De primera selección, característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Chancaca	KG	De café de azúcar	Chips de 4 unid.	De primera, de color y sabor característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Choco terno	KG	Fresco	Rr Kg. Unid. Mínimo 1 capa de panca	De primera, selección, granos grandes	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Chocolates de taza	KG	Para taza de cacao 90 gr. o tableta	En bolsa, envases de papel plastificado o sellado	De primera, color y sabor característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Duraznos	UN	Fresco	Rr Kg. Unid. Mínimo 150 gr. O en bolsa con unidad de 150 gr. O en bolsa de 600 gr. O en unidades de 90 gr.	De primera, selección, sin magulladuras, enjables de plástico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 8 meses	FRESCOS
Duraznos al jugo en mitades X 850 gramos	UN	Durazno al jugo	Latas de 600 gr. O en unidades de 90 gr.	De primera, sabor y color característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 8 meses	FRESCOS
Espinaca Sin molar	KG	Fresco entera	Rr Kg. Hojas grandes, envase plastificado	De primera, hojas verdes oscuras sanas y limpias	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 8 meses	FRESCOS
Fideos surtidos	KG	Surtido	Bolsa de 10 kg. Canuto, odo, corbata, latas grandes, entrefino delgado, cabalote angel	De primera, entero de trigo duro, De Marca conocida	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Fideo tallerín En bolsa	KG	Queso N° 40	Bolsa de 10 kg. Rulados, sellados	De primera, entero de trigo duro	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Fleandeva vainilla	KG	Granulado de vainilla	Bolsa plástica sellada x 10 kg.	De primera, color, olor y sabor característico	Reg. Sanit. Vigencia mínima 6 meses	FRESCOS
Frijol canario	KG	Canario seco	Sacos de 50 kg. Agrar, envases de polietileno	De primera, granos sanos limpios y enteros	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 4 meses	FRESCOS
Frijol panamito	KG	Panamito seco	Sacos de 50 kg. Agrar, envases de polietileno	De primera, granos sanos limpios y enteros	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 4 meses	FRESCOS
Frijol verde	KG	América fresca	Rr Kg. Envase plastificado	De primera, selección, grano grande liso o valina	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 4 meses	FRESCOS
Frijol lito chino	KG	Cominado fresco	Rr Kg. Envase de papel	De primera, selección	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Galletas de soda En caja	CA	De soda	Cajas de 3 kilos	De primera, color y sabor característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Galletas de vainilla En bolsa	UN	Vainilla (animalitos)	Bolsa de 1 kilo	De primera, color y sabor característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Garbanos	KG	Saco	Agrar x 60 Kg. envase de polietileno sellado	De primera, granos limpios y enteros	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Gelatina de sabores surtidos	KG	Granulado de sabores surtidos	Bolsa de plástico sellado de 5 a 10 kg.	De primera, color, olor y sabor característico	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Granadilla fruta	UN	Merendal	Rr kilo con unid. De 100 grs.	De primera, selección	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Guindones	KG	Desidratados	Cajas de 10 kg. Con unid. de 8 gr.	De primera, color y sabor característico, aspecto brillante, textura	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS
Harina de aveja kilo	KG	Harina de aveja	Envaseado, sellado en bolsa plastificada de 5 kg.	De primera, polvo uniforme, color característico Extra	Reg. Sanit. Fecha de venta mín 6 meses	FRESCOS





GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Brocoli	KG	Fresco	Por Kg. Unidades de 500 gr.	Depinera, sabor, Tam. Uniforme	FRESCOS
Café instantáneo x 200 gramos	UN	Instantáneo	Latas selladas	Depinera, color y sabor característico, olor aromático	SECOS
Café molido	KG	Gran molido	Sobre metálico sellado	Depinera, color y sabor característico, olor aromático	SECOS
Caligua	KG	Fresco	Por Kg. Und. De 120 gr. Enjabas	Depinera, sabor, Tam. Uniforme, Impulso y verdes	FRESCOS
Cebolla china	KG	Fresca	Por Kg. Und. De 300 gr. Enjabas	Depinera, sabor, Tam. Uniforme	FRESCOS
Cerdo de carne Cubillo	KG	Sazonador de pollo y carne	Envase en jaba plástica sellado	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Cerdo de carne molido	KG	Fresco	Envase sellado	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Canela china	KG	Molido	Por Kg. Und. De 500 gr. Enjabas	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Canela entera	KG	Corteza entera	Bolsa de polietileno por kilo	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Carambola fruta	KG	Fresca	Agrada, envase de papel sellado	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Carnes de chanchito	KG	Nacional, fresco	Por kilo	Depinera, sabor, Tam. Uniforme	CARNICOS
Carnes de pavo	UN	Fresco, procesado	Envasado en unidades de 170 gr.	Depinera, sabor, Tam. Uniforme	CARNICOS
Carnes de pavo	UN	Fresco, procesado	Envasado en unidades de 170 g. unidades	Depinera, sabor, Tam. Uniforme	CARNICOS
Rabanitos	KG	Fresco, sin hojas	Por alado	Depinera, sabor, Tam. Uniforme, sin hojas	FRESCOS
Chuleta Chilena	KG	Fresco	Envasado en jabas	Depinera, color y sabor característico	CARNICOS
Carnes de pollo sin menudencia	KG	Fresco, procesado	Envasado en jabas	Depinera, color y sabor característico	CARNICOS
Carnes de vacuno	KG	Fresco, Vacuno nacional	Pulpa limpia, grasas, shervits, bistec, asado, cabeza de lomo, bife, embocados en jabas	Depinera, color y sabor característico	CARNICOS
Cebada	KG	Limpio, seleccionado	Bolsas de papel de 5 kg.	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Cebolla china	KG	Fresca	Por Kg. Hojas enteras, envase de papel	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Cebolla roja	KG	Decapada, fresca, arequipuena	Por Kg. und. de 200 gr. Envasado de polietileno	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Cedron (hojas)	KG	Fresca, entera	Por Kg. Hojas verdes envasado de papel	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Cerveza negra x 620 ml.	UN	Negra	Botellas de 620 Ml.	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Clavador	KG	Deodor	Agrada, envase de papel sellado	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Cocoa	KG	Cacao refinado	Envaseado, sobre metálico	Depinera, color y sabor característico	SECOS
Col blanca	KG	Fresca, de resplandancia	Por Kg. und. Grandes de 500 gr. Enjabas de plástico	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS
Col china	KG	Fresca	Por Kg. Und. Grandes en jabas plásticas	Depinera, color y sabor característico	FRESCOS



GOBIERNO
REGIONAL PIURA



H-tradefruto	KG	Fécula depapa	Envasesellado depapel plastificado x2,5kg.	Depinera pdivunifame, odor característico	Reg. Sanitario, fechade embarque, Min 6 meses	SECO
H-tradefruto bolsax1 kilo	KG	H-tradefruto bolsax1 kilo	Envasesellado depapel plastificado x3kg.	Depinera pdivunifame, odor característico	Reg. Sanitario, fechade embarque, Min 6 meses	SECO
H-tradefruto preparada	KG	H-tradefruto preparada	Bolsax1kg. Cerrado sellado	Depinera, singunmas consistencia, unifame	Registro sanitario, fechade verimiento	SECO
H-tradefruto	KG	Fresca	Rt Kg. H-tradefruto envasado depapel	Depinera, seleccionada, brqas saras y limpias		FRESCO
H-tradefruto	KG	Fresca enterera	Rt Kg. H-tradefruto envasado depapel	Depinera, seleccionada, brqas saras y limpias		FRESCO
H-tradefruto	KG	Secos, nacional, seleccionados	Bolsas de plástico de 10kg cerrado y sellado	Depinera, odor y sabor característicos	Reg. Sanitario, fechade verimiento, Min 6 meses	SECO
H-tradefruto	KG	Fresco	Rt Kg. Envases de papel	Depinera, seleccionada		FRESCO
H-tradefruto	KG	Desfritado	Agranel por kg. Envases de papel	Depinera, limpias, secas y enteras de tamaño uniforme		FRESCO
H-tradefruto	KG	Especial	Unid. De 20 gr., hermeticamente cerrado y sellado	Depinera, odor, color, sabor, aspecto y consistencia característicos		FRESCO
H-tradefruto	KG	Fresco	Rt Kg. Envases de papel	Depinera, seleccionada, brqas saras y limpias		FRESCO
H-tradefruto	KG	De gallina	Japas de 200 gr., unidos frescos en plásticos de 2kg por jaba	Depinera	Reg. Sanit. Carif. Salmorella fec. De venta	FRESCO
Jamón de la manana	KG	Especial	Tijadas 20 gr. Hermeticamente cerrado y sellado	Depinera, odor, color, sabor, aspecto, consist. y gazon	Reg. Sanit. fec. De venta Min 2 meses	FRESCO
Jolantán	KG	Fresco	Rt Kg. Envases de plástico	Depinera, seleccionada, vaina entera		FRESCO
Kion	KG	Fresco	Rt Kg. Limpio y sano	Depinera, seleccionada		FRESCO
Laurel	KG	H-tradefruto, enteras	Agranel por kg. Envases de papel	H-tradefruto, enteras, sars		SECO
Leche condensada x397 gramos	UN	Condensada	Lata de 397 gramos	Depinera, odor característico, odor blanco, cremoso	Reg. Sanitario, fechade venta, Min 6 meses	SECO
Leche desoia	KG	En polvo enterera	Envases de papel plastificado sellado x120 gr.	Depinera, pdivunifame, odor, sabor y aspecto característico	Reg. Sanitario, fechade venta, Min 6 meses	SECO
Leche en polvo enterera	KG	En polvo enterera	Envases de papel plastificado sellado x25kg.	Depinera, pdivunifame, odor, sabor y aspecto característico	Reg. Sanitario, fechade venta, Min 6 meses	SECO
Leche evaporada	UN	Evaporada enterera	Caja de 48 latas grande	Depinera, odor característico, odor blanco, cremoso	Reg. Sanitario, fechade venta, Min 6 meses	SECO
Lechuga fresca	KG	Orgánica fresca	Rt Kg. Unidades con hojas grandes y envases de plástico	Depinera, seleccionada		FRESCO
Lentejas	KG	Nacional y/o importada	Sacos de 50kg. Envases de polietileno	Depinera, granos, sars limpios y enteros	Reg. Sanitario, fechade venta, Min 4 meses	SECO
Limadura de fruta	UN	Dulce	Unidades de 20 gr. Cien unidades de madera	Depinera, seleccionada, grande jugosa, odor característico		FRESCO

16

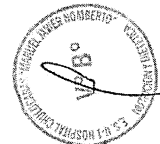


GOBIERNO
REGIONAL PIURA



Umadulce Fruta	UN	Dulce	Unidades de 200 gr. O en envase de madera	De pitinera seleccionada, grande jugoso color característico	FRESCOS
Limon dulce	UN	Dulce	Unidades de 200 gr. O en envase de madera	De pitinera seleccionada, grande jugoso color característico	FRESCOS
Limonas	KG	Suave Fresco	Por kilo con unid. de 30 gr. uniforme, envase de madera	De pitinera seleccionada, grande jugoso color característico	FRESCOS
Linaza	KG	Unto, entero, seleccionado	Botas de papel de 6 kg.	De pitinera grano entero	SECO
Maíz morado	KG	Saco en madera	En sacos de malla de 25 kg.	De pitinera, mazorcas enteras, granos limpios y secos sin deterioro	SECO
Maíz pelado	KG	Mole	Agrado, envase de plástico	De pitinera, grano seco, entero, granos sin deterioro	SECO
Mandarina	KG	De mesa fresca espesa	Por kilo con unid. de 180/200 gr. En jaba de madera	De pitinera seleccionada sana y limpia	FRESCOS
Mango Fruta	KG	De mesa nacional	Por kilo con unid. de 200 gr. En caja de madera	De pitinera, seleccionada sana y limpia	FRESCOS
Mart crudo	KG	Entero pelado	Agrado envasado	De pitinera grano entero grande limpios/deterioro	SECO
Marzanachilena	KG	Chilena Fresca	Por kilo con unid. de 200 gr.	De pitinera	FRESCOS
Marzananacional	UN	Dalida	Por kilo con unid. de 200 gr.	De pitinera seleccionada	FRESCOS
Marzanarayada	KG	De agua	Por kilo con unid. de 150 gr. En jaba de madera	De pitinera seleccionada	FRESCOS
Marzanilla	KG	Fresca entera	Por kg. Hjas verdes envase de papel	De pitinera seleccionada hjas verdes sanas	FRESCOS
Maracuya	KG	Fresco	Por kilo con unid. de 160 gr.	De pitinera seleccionada	FRESCOS
Margarita	KG	Vegetal no refrigerable	Envase de 10 kg. Cajas selladas	De pitinera, sabor, color, olor, aspecto y consistencia característicos	SECO
Mayonesa	UN	Salina	En paquetes de 500 grs sellado, marca conocida	Color, olor y sabor característicos	
Melocoton	KG	Fresco	Por kilo con unid. de 150 gr. O un	De pitinera seleccionada sin magulladuras, en jabas de plástico	FRESCOS
Melón	KG	Fresco	Por kilo con unidades de 600 gr.	De pitinera seleccionada	FRESCOS
Mentillo	KG	Fresco	Por kilo con unid. de 200 gr. En jaba de madera	De pitinera, seleccionada, grande uniforme	FRESCOS
Menta (hjas)	KG	Fresca Entera	Por kg. Hjas verdes envase de papel	De pitinera seleccionada hjas y tallos verdes secos	FRESCOS
Méridula moribunda	De res	Vacuna congelado	Por kilos embalsado sellado	De pitinera color y olor característicos	CARNICOS
Mermelada de sabores diferentes	KG	Sabores variados	Frescos de vidrio de 1kg. Sellado	De pitinera, textura consistente y color y sabor característicos	SECO

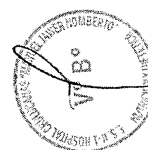
16



GOBIERNO
REGIONAL PIURA

Mel de maíz	KG	Demaz.	Frasco de vidrio de 500 ml. Sellado	Depinera, textura consistente y odor fuerte característico	Reg. Sanit. Fac. De Verc. Mh 6 meses	SECO
Melucos pda	KG	Limplos, frescos	Embalado por 5 kg	Depinera, dor. textura odor carac. Consistencia firme	Cart. Sanit. Vigente	CARNICOS
Melucos pulpo	KG	Limplos, frescos	Embalado por 5 kg	Depinera, dor. textura odor carac. Consistencia firme	Cart. Sanit. Vigente	CARNICOS
Melon	KG	Entero Nacional	Agranel envasado de plástico sellado	Depinera, granos enteros, limpios y odor uniforme		SECO
Moraza	KG	Pasta	Bolsa de plástico de 500 gr. Rotulada y sellada	Depinera, odor, dor y sabor carac.	Reg. Sanit. Mh de 6 meses	SECO
Nabo	KG	Frescos en hojas	Rt 1 kg. Con unid. De 400 gr. Sin grasas envasado de plástico	Depinera, seleccionada		FRESCO
Naranja	KG	Nacional de postre	Rt 1 kilo con unid. de 220 gr.	Depinera seleccionada, cascara limpia y sana		FRESCO
Naranja procesada	KG	Nacional de jugo	Rt 1 kg. Con unid. de 220 gr. en jaba de madera	Depinera seleccionada, cascara limpia y sana		FRESCO
Olivo Grande	KG	Sarao anillo grande	Rt 1 kilo, envasado de plástico unid. de 140 gr.	Depinera, seleccionada, granos sanos y fuertes		FRESCO
Oregano seco X kilo	KG	Hojas	Agranel envasado de papel	Depinera, hojas limpias enteras		SECO
Pachay	KG	Fresco con hoja entera	Rt 1 kg. Envasado de plástico	Depinera, seleccionada, hojas verdes sanas y enteras		FRESCO
Paillo en polvo	KG	Molido puro	Embase plastificado de 100 gr.	Depinera, odor y dor característicos	Fac. De Verc., Reg. Sanit.	SECO
Palta	UN	Fuente fresca	Rt 1 kilo con unid. de 300 gr. Envasado de madera	Depinera, seleccionada		FRESCO
Pallares secos	KG	Sabor nacional	Sacos de 50 kg. Envasado polietileno	Depinera, granos enteros sanos y limpios sin defectos	Reg. Sanit. Fac. De Verc. Mh 4 meses	SECO
Panderma de Granda	UN	Sin sal	Mides con fajadas de 28 gr.	Depinera	Reg. Sanitario	FRESCO
Pandeyena	UN	Con sal	Unid. De 40 gr.	Depinera	Reg. Sanitario	FRESCO
Panifranco	UN	Fresco con sal	Unid. De 40 gr.	Depinera	Reg. Sanitario	FRESCO
Pan de Leche 1 kilo	UN	Guapeo pasas y fruta confitada	Bolsa de 1 kg. Rotulada	Depinera, odor dor y sabor carac.	Reg. Sanit. Fac. Verc. Mh 4 meses	SECO
Papa amarilla	KG	Fresca	Rt 1 kg. Con unid. De 160 gr. Envasado de plástico	Depinera, seleccionada, tamaño uniforme		FRESCO
Papa Blanca Extra	KG	Blanca	Rt 1 kg. Con unid. De 300 gr. Envasado de plástico	Depinera, seleccionada, tamaño uniforme		FRESCO
Papasoca	KG	Anillo saca triturada	Agranel envasado de bolsa de papel	Depinera, odor anillo cristallino limpio		SECO

14



GOBIERNO
REGIONAL PIURA

[Handwritten signature]



Refresco/Enchufe	SC	Diversos sabores	Embase/Plastificado rotulado para 3 litros	De primera, color y dar características	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOOS
Recoto	KG	Fresco moduro	Por kilos con unidad de 50 gr.	De primera seleccionado tamaño uniforme enteros y limpios	Reg. Sanit. Fecha de vencimiento mñ 6 meses	FRESOOS
Sal molida De cocina	KG	Yodada	Envase de papel sellado de 1 kg. O envase de plástico sellado	De primera	Reg. Sanit. Fec. De Venc. Mñ 6 meses	SECOOS
Sal de terna X 3 kilos	UN	Pasta	Latón de 3,250kg. Rotulada, sellada	De primera, color, olor y sabor caract.		SECOOS
Sandia	KG	Fresca	Por Kg. Tamaño uniforme	De primera seleccionado entera y sana		FRESOOS
Semola	KG	Detipo	Bolsa de 5 kg. Rotulada, sellada	De primera, granulado, sin grumos de marca conocida	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOOS
Sillao	UN	De soya	Botella de 500 ml. Rotulada, sellada c/precinto	De primera color, olor y sabor caract. De marca conocida	Reg. Sanit. Fec. De Venc. Mñ 6 meses	SECOOS
Te Grand	KG	Hojas negras	A granel x kg. Envase de papel sellado	De primera color y olor caract.		SECOOS
Tocino	KG	Curado Saco Atumado	Por kilos con unidad. De 80 gr. En sellado	De primera color, olor, sabor, aspecto, consistencia y ligazón	Reg. Sanit. Fec. de Venc. mínimo 2 meses	SECOOS
Tomate	KG	Italiano	Por kilos con unidad. De 80 gr. En sellado	De primera seleccionado color caract. Limpio sano tamaño uniforme		FRESOOS
Toronji (hojas)	KG	Fresco Entero	Jaba de madera	De primera seleccionadas hojas y tallos verdes oscuros	Envase adecuado	FRESOOS
Trigo pelado	KG	Amarillo, pelado, resbalado	Por kg. Hojas verdes envase de papel	De primera		SECOOS
Tucotallatín En lata	UN	Pastatuco	A granel, envase plastificado	De primera, grano grande, limpio y uniforme		SECOOS
Tuna Fruta	UN	Fresca, Blanca, Roja	Latón de 245 gr. Rotulada sellada	De primera, color, olor y sabor caract.	Fec. De Vencim., Reg. Sanit.	SECOOS
Uva blanca italiana	UN	Italia fresca	Por kilos con unidad. De 220 gr.	De primera, seleccionadas sin oprimas ni magulladuras		FRESOOS
Uva negra	KG	Italia fresca	Por Kg. Granes grandes en jaba de madera	De primera, seleccionada		FRESOOS
Vainilla	KG	Fresca/borgeria-La valle	Por Kg. Congranes grandes en jaba de madera	De primera seleccionada		FRESOOS
Vainilla americana	UN	Escanela	Botella de 750 sellado con precinto	De primera seleccionada y sabor característico	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOOS
Vinagre blanco X 500 cc.	KG	Fresco	Por kilos envase de plástico	De primera seleccionado, vainas grandes		FRESOOS
Vinotinto	UN	Blanco	Bot. De 500 Ml. Sellado con precinto	De primera, sabor color y olor caract.	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOOS
Yucatanca	UN	Tinto	Bot. De 750 cc. Sellado	De primera, rotulado, sabor color y olor caract.	Fec. De Venc., Reg. Sanit.	SECOOS
Zanahoria	KG	Blanca y/o amarilla	Por kilos, de 400 gr c/u	De primera seleccionado y tamaño uniforme		FRESOOS
Zapallo italiano	KG	Fresco/tema	Por kilos con unidad. De 250 gr. Envase de polietileno	De primera seleccionado surcos sin roturas tamaño uniforme		FRESOOS
Zapallo madro	KG	Italiano	Por Kg. Unid. 500 gr.	De primera Seleccionado enteros y sanos		FRESOOS
	KG	Madro	Por Kg.	De primera Seleccionado enteros y sanos		FRESOOS

13





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y
AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

ANEXO 06

RELACIÓN DE BIENES MUEBLES DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NIVEL II - 1
AREA DE PREPARACION Y COCCION DE ALIMENTOS	1
BALANZA DE MESA DE 20 KG	1
BALANZA DE PLATAFORMA DIGITAL, FUERZA 100 KG	1
BALANZA DE PRECISIÓN DE 2 KG	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
EXPRIMIDORES DE JUGOS, SEMI INDUSTRIAL DE ACERO INOXIDABLE	1
JUEGO DE MENAJE	1
LICUADORA ELECTRICA 2000 CC	3
LICUADORA INDUSTRIAL DE 20 L	1
MÁQUINA ELECTRICA PELADORA DE PAPAS	1
MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 X 200 CM	1
MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 140 X 70 CM	1
MOLEDORA ELECTRICA DE CARNE	1
REFRIGERADORA DE 15 PIES CÚBICOS	1
COCINA A GAS PROPANO DE 6 HORNILLAS Y HORNO	1
PISTOLA DE AIRE CALIENTE	1
REFRIGERADORA DE 1500 CC	1
SIERRA ELECTRICA PARA CORTAR CARNE	1
TUBO PARA COLGAR CARNE (CON 10 GANCHOS)	1
MARMITA VOLCABLE DE 40 L	2
MARMITA VOLCABLE DE 60 L	1
MARMITA VOLCABLE DE 30 L	2
SARTEN VOLCABLE	1
RELOJ DE PARED	1
TELEFONO	1
CAMPANA EXTRACTORA DE VAHOS	1
MESA LAVADERO COCINA DE 2 POZAS 65 X 135 CM	2
SENSOR DE TEMPERATURA	1
LAMPARA DE EMERGENCIA	4
DETECTOR DE HUMO	1
SIRENA CON LUZ ESTROBOSCÓPICA-DACI	1
TABLERO DE CONTROL CON PULSADOR	1
CENTRAL DE ALARMA DE GASES	1

12





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y
AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la Conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

EXTINTOR DE GAS CARBÓNICO	1
EXTINTOR QUÍMICO HÚMEDO	1
MESA PARA COCINA 140 X 65 CM	1
MOSTRADOR DE MELAMINA LAMINADO POSTFORMADA CON CAJONES DIVISIONES ABAJO	3
MOSTRADOR DE MELAMINA LAMINADO POSTFORMADA CON CAJONES DIVISIONES ABAJO	2
MOSTRADOR DE MELAMINA LAMINADO POSTFORMADA CON CAJONES DIVISIONES ABAJO	1
ÁREA DE LAVADO Y ALMACÉN DE VAJILLA	1
JUEGO DE MENAJE	1
LAVADORA INDUSTRIAL DE VAJILLAS ELECTRICAS	1
MESA DE SALIDA DE MAQUINA DE LAVAPLATOS	1
ANDAMIOS DE NIVELES PARA VAJILLA LIMPIA	3
LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE 18" X 20" DE UNA POZA SIN ESCURRIDERO	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE PARA EMPOTRAR LAVADERO DE 90 X 60 CM	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE CON TIRADORES METALICOS DE ANCHO VAR.	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE CON TIRADORES METALICOS DE 90 X 60 CM	1
MUEBLE ECHAPADADO EN ACERO INOXIDABLE, EN ESQUINA CON PROFUNDIDAD DE 60 CM	1
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
DETECTOR DE HUMO	1
TABLERO ELECTRICO DE 8 POLOS CON IT DE 2 X 50	1
ÁREA DE LAVADO Y ESTACION DE COCHES TÉRMICOS	
COCHE TÉRMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	1
EQUIPO CON PISTOLA PARA LAVADO DE COCHES	1
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
ÁREA DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PERECIBLES	
ESTANTERÍA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METÁLICA 2 PELDÑOS	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
ÁREA DE ALMACÉN DE PRODUCTOS NO PERECIBLES	
ESTANTERÍA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METÁLICA 2 PELDÑOS	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
ÁREA DE PRODUCTOS CONGELADOS	





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y
AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO 5 ANAQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
CAMARA FRIGORIFICA	1
EQUIPO EVAPORADOR	2
AREA DE PRODUCTOS LACTEOS	
ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
CAMARA FIGORIFICA	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
AREA DE PRODUCTOS CARNICOS	
ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
CAMARA FIGORIFICA	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
AREA DE PRODUCTOS DE FRUTAS Y VERDURAS	
ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
AREA DE TUBERCULOS	
ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
CAMARA FIGORIFICA	1
EQUIPO EVAPORADOR	1
AREA DE PRODUCTOS DE PESCADOS	
ESTANTERIA METÁLICA DE ÁNGULOS RANURADOS DE 1 CUERPO Y 5 ANQUELES	2
ESCALINATA METALICA 2 PELDANOS	1
CAMARA FIGORIFICA	1
AREA DE ANTECAMARA	
ANTECAMARA	1
MEDIDOR DE TEMPERATURA	1
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
SIRENA CON LUZ ESTROBOSCÓPICA - DADI	1
EQUIPO EVAPORADOR	2
AREA DE CENTRAL DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	
COCHE TÉRMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	1
MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1
COCHE REPARTIDOR DE ALIMENTOS EN BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE	1
PREPARACION DE FORMULAS	
ARMARIO DE ACERO INOXIDABLE	1



10



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y
AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

BALANZA DE DOS PLATILLOS DE 2 KG	1
MESA DE ACERO RODABLE PARA MÚLTIPLES USOS	1
REFRIGERADORA DE 14 PIES CUBICOS	1
OLLA DE 10 L	1
COCINA DE 4 HORNILLAS DOMESTICA	1
RELOJ DE PARED	1
TELEFONO	1
LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE 18" X 20" DE UNA POZA SIN ESCURRIDERO	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE PARA EMPOTRAR LAVADERO DE 90 X 60 CM	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE CON TIRADORES METÁLICOS DE 90 X 60 CM	2
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE CON TIRADORES METALICOS DE ANCHO VAR.	1
MUEBLE ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE, EN ESQUINA CON PROFUNDIDAD DE 60 CM	2
RELOJ DE PARED	1
LAVATORIO DE CERÁMICA O LOZA VITRIFICADA DE 23" X 18" CON TEMPORIZADOR	1
LAMPARAS DE EMERGENCIA	2
DETECTOR DE HUMO	2
TERMOSTATO	1
EQUIPO DE AIRE ACONDICIONADO TIPO CASET	1
SIRENA CON LUZ ESTROBOSCOPICA DADI	1
AREA DE SANITIZADO DE ENVASES	
MESA DE ACERO INOXIDABLE RODABLE PARA MÚLTIPLES USOS	1
REFRIGERADORA DE 14 PIES CUBICOS	1
LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE 18" X 20" DE UNA POZA SIN ESCURRIDERO	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE PARA EMPOTRAR LAVADERO DE 90 X 60 CM	1
MUEBLE FIJO ENCHAPADO EN ACERO INOXIDABLE CON TIRADORES METÁLICOS DE 90 X 60 CM	1
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
DETECTOR DE HUMO	1
AREA DE ENVASADO Y REFRIGERACION	
MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 X 200 CM	1
REFRIGERADORA DE 14 PIES CUBICOS	2
SILLA METALICA APILABLE	1
DETECTOR DE HUMO	1
TERMOSTATO	1
EQUIPO DE AIRE ACONDICIONADO TIPO CASET	1
AREA DE ESTERILIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	
ESTERILIZADOR PARA BIBERONES	1
MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 X 200 CM	1



09



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y
AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

AREA DE CARGA Y DESCARGA DE SUMNISTROS	
BALANZA DE PLATAFORMA FUERZA 100 KG	2
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
DETECTOR DE HUMO	1
EQUIPO CONTROLADOR DE TEMPERATURA	1
AMBIENTE DE INGRESO HACIA COMEDOR DE PERSONAL	
ARMARIO METALICO DE UN CUERPO Y DOS COMPARTIMIENTOS	4
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
DETECTOR DE HUMO	1
ALMACEN INTERMEDIO DE RESIDUOS SOLIDOS	
CONTENEDOR RODABLE PARA RESIDUOS SOLIDOS	3
LAMPARA DE EMERGENCIA	1
DETECTOR DE HUMO	1
AREA DEL COMEDOR	
EQUIPO DISPENSADOR DE ALIMENTOS	1
MESA DE COMEDOR PARA 4 PERSONAS	7
SILLA METALICA APILABLE	28
PAPELERA METALICA DE PISO	1
TELEVISOR LED	1
RELOJ DE PARED	1
LAVATORIO DE CERAMICA O LOZA VITRIFICADA DE 23" X 18"	2
LAMPARA DE EMERGENCIA	3
DETECTOR DE HUMO	1
TABLERO ELECTRICO DE 8 POLOS CON IT DE 2 X 32	1
SIRENA CON LUZ ESTREBOSCOPICA - DACI	1

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

06





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																																																																																								
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																																																																																								
	<p>Requisitos:</p> <p>Equipamiento Básico Estratégico requerido para ejecutar la prestación conforme a lo establecido en los Términos de Referencia</p> <table> <tr> <th>EQUIPOS</th><th>CANTIDAD</th></tr> <tr><td>Balanza gramera</td><td>02</td></tr> <tr><td>Termómetro digital para alimentos</td><td>02</td></tr> <tr><td>Microondas</td><td>02</td></tr> <tr><td>Balde de acero quirúrgico de 20 L</td><td>04</td></tr> <tr><td>Moldes para queques y pie</td><td>06</td></tr> <tr><td>Sartenes medianos</td><td>03</td></tr> <tr><td>Olla arrocera de 3 Kg para dietas</td><td>02</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color verde/frutas y verduras</td><td>03</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color amarillo/carnes blancas</td><td>03</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color blanco/productos cocidos</td><td>03</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color rojo/ carnes rojas</td><td>03</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color marrón/ carnes cocidas</td><td>03</td></tr> <tr><td>Tablas de picar de polietileno color celeste/pescados - mariscos</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color verde</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color amarillo</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color blanco</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color rojo</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color marrón</td><td>03</td></tr> <tr><td>Cuchillos de acero inoxidable c/mango color celeste</td><td>03</td></tr> <tr><td>Afilador de cuchillos</td><td>03</td></tr> <tr><td>Rayador de acero inoxidable</td><td>03</td></tr> <tr><td>Coladores Industriales grandes</td><td>06</td></tr> <tr><td>Abrelatas</td><td>06</td></tr> <tr><td>Frascos especiales de vidrio para fórmulas enterales</td><td>20</td></tr> <tr><td>Bowls de acero inoxidable N° 36</td><td>12</td></tr> <tr><td>Cubos medianos de acero inoxidable</td><td>06</td></tr> <tr><td>Porta cubiertos</td><td>01</td></tr> <tr><td>Vajilla de loza completa color blanco</td><td>100</td></tr> <tr><td>Pinzas de acero inoxidable</td><td>12</td></tr> <tr><td>Cucharas boconas</td><td>12</td></tr> <tr><td>Cucharones de acero inoxidable (0.5 L)</td><td>06</td></tr> <tr><td>Pyrex</td><td>100</td></tr> <tr><td>Tarimas de plástico para colocar los productos</td><td>12</td></tr> <tr><td>Jarras de 3 Litros</td><td>25</td></tr> <tr><td>Jarras de 2 Litros</td><td>25</td></tr> <tr><td>Jarras de 1 Litro con tapa</td><td>100</td></tr> <tr><td>Jarras medidoras (250 cc) con tapa</td><td>18</td></tr> <tr><td>Jarras medidoras (250 cc) sin tapa</td><td>12</td></tr> <tr><td>Contenedor amarillo</td><td>02</td></tr> <tr><td>Contenedor azul</td><td>02</td></tr> <tr><td>Contenedor rojo</td><td>02</td></tr> <tr><td>Contenedor verde</td><td>02</td></tr> <tr><td>Contenedor marrón</td><td>02</td></tr> </table>	EQUIPOS	CANTIDAD	Balanza gramera	02	Termómetro digital para alimentos	02	Microondas	02	Balde de acero quirúrgico de 20 L	04	Moldes para queques y pie	06	Sartenes medianos	03	Olla arrocera de 3 Kg para dietas	02	Tablas de picar de polietileno color verde/frutas y verduras	03	Tablas de picar de polietileno color amarillo/carnes blancas	03	Tablas de picar de polietileno color blanco/productos cocidos	03	Tablas de picar de polietileno color rojo/ carnes rojas	03	Tablas de picar de polietileno color marrón/ carnes cocidas	03	Tablas de picar de polietileno color celeste/pescados - mariscos	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color verde	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color amarillo	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color blanco	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color rojo	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color marrón	03	Cuchillos de acero inoxidable c/mango color celeste	03	Afilador de cuchillos	03	Rayador de acero inoxidable	03	Coladores Industriales grandes	06	Abrelatas	06	Frascos especiales de vidrio para fórmulas enterales	20	Bowls de acero inoxidable N° 36	12	Cubos medianos de acero inoxidable	06	Porta cubiertos	01	Vajilla de loza completa color blanco	100	Pinzas de acero inoxidable	12	Cucharas boconas	12	Cucharones de acero inoxidable (0.5 L)	06	Pyrex	100	Tarimas de plástico para colocar los productos	12	Jarras de 3 Litros	25	Jarras de 2 Litros	25	Jarras de 1 Litro con tapa	100	Jarras medidoras (250 cc) con tapa	18	Jarras medidoras (250 cc) sin tapa	12	Contenedor amarillo	02	Contenedor azul	02	Contenedor rojo	02	Contenedor verde	02	Contenedor marrón	02
EQUIPOS	CANTIDAD																																																																																								
Balanza gramera	02																																																																																								
Termómetro digital para alimentos	02																																																																																								
Microondas	02																																																																																								
Balde de acero quirúrgico de 20 L	04																																																																																								
Moldes para queques y pie	06																																																																																								
Sartenes medianos	03																																																																																								
Olla arrocera de 3 Kg para dietas	02																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color verde/frutas y verduras	03																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color amarillo/carnes blancas	03																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color blanco/productos cocidos	03																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color rojo/ carnes rojas	03																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color marrón/ carnes cocidas	03																																																																																								
Tablas de picar de polietileno color celeste/pescados - mariscos	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color verde	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color amarillo	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color blanco	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color rojo	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color marrón	03																																																																																								
Cuchillos de acero inoxidable c/mango color celeste	03																																																																																								
Afilador de cuchillos	03																																																																																								
Rayador de acero inoxidable	03																																																																																								
Coladores Industriales grandes	06																																																																																								
Abrelatas	06																																																																																								
Frascos especiales de vidrio para fórmulas enterales	20																																																																																								
Bowls de acero inoxidable N° 36	12																																																																																								
Cubos medianos de acero inoxidable	06																																																																																								
Porta cubiertos	01																																																																																								
Vajilla de loza completa color blanco	100																																																																																								
Pinzas de acero inoxidable	12																																																																																								
Cucharas boconas	12																																																																																								
Cucharones de acero inoxidable (0.5 L)	06																																																																																								
Pyrex	100																																																																																								
Tarimas de plástico para colocar los productos	12																																																																																								
Jarras de 3 Litros	25																																																																																								
Jarras de 2 Litros	25																																																																																								
Jarras de 1 Litro con tapa	100																																																																																								
Jarras medidoras (250 cc) con tapa	18																																																																																								
Jarras medidoras (250 cc) sin tapa	12																																																																																								
Contenedor amarillo	02																																																																																								
Contenedor azul	02																																																																																								
Contenedor rojo	02																																																																																								
Contenedor verde	02																																																																																								
Contenedor marrón	02																																																																																								



05



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

	<table border="1"><tr><td>Contenedor negro</td><td>02</td></tr><tr><td>Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos</td><td>03</td></tr><tr><td>Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos</td><td>02</td></tr></table>	Contenedor negro	02	Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos	03	Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos	02
Contenedor negro	02						
Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos	03						
Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos	02						
	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>						
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA						
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>➤ Contar con oficina representativa en la ciudad de CHULUCANAS, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas bajo contrato.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>						
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE						
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA						
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>1. NUTRICIONISTA, debe presentar los siguientes requisitos:</p> <p>➤ Título profesional de Licenciado (a) en Nutrición emitido por la Universidad competente.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>2. CHEF O MAESTRO DE COCINA CENTRAL, debe presentar los siguientes requisitos:</p> <p>➤ Título de Chef y/o Diploma y/o Certificado de estudios en gastronomía emitido por entidades educativas</p> <p><u>Acreditación</u></p> <p>Título y/o Certificados legalizados que acrediten los estudios realizados.</p>						





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

	<table border="1"><tr><td>Contenedor negro</td><td>02</td></tr><tr><td>Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos</td><td>03</td></tr><tr><td>Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos</td><td>02</td></tr></table>	Contenedor negro	02	Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos	03	Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos	02
Contenedor negro	02						
Contenedor con ruedas de jebe para transporte de alimentos	03						
Contenedor de 1100 L para almacenamiento final de residuos	02						
	<p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>						
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA						
	<p>Requisitos:</p> <p>➤ Contar con oficina representativa en la ciudad de CHULUCANAS, para garantizar el cumplimiento de l las obligaciones contraídas bajo contrato.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>						
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE						
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA						
	<p>Requisitos:</p> <p>1. NUTRICIONISTA, debe presentar los siguientes requisitos:</p> <p>➤ Título profesional de Licenciado (a) en Nutrición emitido por la Universidad competente.</p> <p>Acreditación:</p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p>Requisitos</p> <p>2. CHEF O MAESTRO DE COCINA CENTRAL, debe presentar los siguientes requisitos:</p> <p>➤ Título de Chef y/o Diploma y/o Certificado de estudios en gastronomía emitido por entidades educativas</p> <p>Acreditación</p> <p>Título y/o Certificados legalizados que acrediten los estudios realizados.</p>						





"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. <u>NUTRICIONISTA:</u> ➤ Contar con 120 horas lectivas de estudios en los últimos dos (2) años o especialización en Administración de Servicios de Alimentación o afines.2. <u>CHEF O MAESTRO DE COCINA:</u> ➤ Contar con 120 horas lectivas de estudios de capacitación en Nutrición hospitalaria (Gastronomía, higiene y manipulación de alimentos, nutrición y dietética) en los últimos dos (2) años. <p><u>Acreditación:</u> se acreditará con copia simple de constancias, certificados u otros documentos, según corresponda</p> <p>Importante <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. <u>NUTRICIONISTA:</u> ➤ Tener experiencia Mínima de dos (2) Años en servicios de alimentación y dietoterapia hospitalaria.2. <u>CHEF O MAESTRO DE COCINA:</u> ➤ Tener experiencia mínima de 2 años en cocina hospitalaria. <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none">• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.• Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.• Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.



03



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 5,500,000.00 (CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de Alimentación en General en clínicas y/o Hospitales.</p> <p><u>Acreditación:</u> 2</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**



"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

GOBIERNO
REGIONAL PIURA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y
HOMBRES"

Importante

- Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.
- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Advertencia

No se puede incluir como otras penalidades la sola presentación de la solicitud de autorización de sustitución del personal propuesto.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B

B.1

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

Requisitos:

Equipamiento Básico Estratégico requerido para ejecutar la prestación conforme a lo establecido en los Términos de Referencia

Nº	EQUIPOS	CANTIDAD
01	BALANZA GRAMERA	02
02	TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS	02
03	MICROONDAS	02
04	BALDE DE ACERO QUIRÚRGICO DE 20 L	04
05	MOLDES PARA QUEQUES Y PIE	06
06	SARTENES MEDIANOS	03
07	OLLA ARROCERA DE 3 KG PARA DIETAS	02
08	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR VERDE/FRUTAS Y VERDURAS	03
09	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR AMARILLO/CARNES BLANCAS	03
10	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR BLANCO/PRODUCTOS COCIDOS	03
11	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR ROJO/ CARNES ROJAS	03
12	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR MARRÓN/ CARNES COCIDAS	03
13	TABLAS DE PICAR DE POLIETILENO COLOR CELESTE/PESCADOS - MARISCOS	03
14	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR VERDE	03
15	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR AMARILLO	03
16	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR BLANCO	03
17	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR ROJO	03
18	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR MARRÓN	03
19	CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE C/MANGO COLOR CELESTE	03
20	AFILADOR DE CUCHILLOS	03
21	RAYADOR DE ACERO INOXIDABLE	03
22	COLADORES INDUSTRIALES GRANDES	06
23	ABRELATAS	06
24	FRASCOS ESPECIALES DE VIDRIO PARA FÓRMULAS ENTERALES	20
25	BOWLS DE ACERO INOXIDABLE N° 36	12
26	CUBOS MEDIANOS DE ACERO INOXIDABLE	06
27	PORTA CUBIERTOS	01
28	VAJILLA DE LOZA COMPLETA COLOR BLANCO	100
29	PINZAS DE ACERO INOXIDABLE	12
30	CUCHARAS BOCONAS	12
31	CUCHARONES DE ACERO INOXIDABLE (0.5 L)	06

32	PYREX	100
33	TARIMAS DE PLÁSTICO PARA COLOCAR LOS PRODUCTOS	12
34	JARRAS DE 3 LITROS	25
35	JARRAS DE 2 LITROS	25
36	JARRAS DE 1 LITRO CON TAPA	100
37	JARRAS MEDIDORAS (250 CC) CON TAPA	18
38	JARRAS MEDIDORAS (250 CC) SIN TAPA	12
38	CONTENEDOR AMARILLO	02
40	CONTENEDOR AZUL	02
41	CONTENEDOR ROJO	02
42	CONTENEDOR VERDE	02
43	CONTENEDOR MARRÓN	02
44	CONTENEDOR NEGRO	02
45	CONTENEDOR CON RUEDAS DE JEBE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	03
46	CONTENEDOR DE 1100 L PARA ALMACENAMIENTO FINAL DE RESIDUOS	02

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

- Contar con oficina representativa en la ciudad de **CHULUCANAS**, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas bajo contrato.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

1. **NUTRICIONISTA**, debe presentar los siguientes requisitos:
 - Título profesional de Licenciado (a) en Nutrición emitido por la Universidad competente.

Acreditación:

El **TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO** será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://onlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

En caso **TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO** no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

	<p><u>Requisitos</u></p> <p>2. CHEF O MAESTRO DE COCINA CENTRAL, debe presentar los siguientes requisitos:</p> <p>➤ Título de Chef y/o Estudios en la Especialidad de Gastronomía emitido por Entidades educativas de confianza.</p> <p><u>Acreditación</u></p> <p>Título y/o Certificados legalizados que acrediten los estudios realizados.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>1. <u>NUTRICIONISTA:</u></p> <p>➤ Contar con 240 horas lectivas de estudios en los últimos dos (2) años o especialización en Administración de Servicios de Alimentación o afines.</p> <p>2. <u>CHEF O MAESTRO DE COCINA:</u></p> <p>➤ Contar con 120 horas lectivas de estudios de capacitación en Nutrición hospitalaria (Gastronomía, higiene y manipulación de alimentos, nutrición y dietética) en los últimos dos (2) años.</p> <p><u>Acreditación:</u> se acreditará con copia simple de constancias, certificados u otros documentos, según corresponda</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>1. <u>NUTRICIONISTA:</u></p> <p>➤ Tener experiencia Mínima de dos (2) Años en servicios de alimentación y dietoterapia hospitalaria.</p> <p>2. <u>CHEF O MAESTRO DE COCINA:</u></p> <p>➤ Tener experiencia mínima de 2 años en cocina hospitalaria.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>

	<p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 5,500,000.00 (CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de Alimentación en General en clínicas y/o Hospitales.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del</p>

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1** del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		
		100 puntos

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- *"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹².

¹¹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁴

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁵ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.




¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)


Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- 
- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
 - ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 - iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
 - iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
 - v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
 - vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
 - vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA
EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²² se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²² En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

²³ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁴ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁵ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-HACH-CS-1-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.